



令和6年度向け(一社)舞鶴市水産協会「舞鶴のさかな提供店」の新規募集について

(一社)舞鶴市水産協会では、お客様の満足度を高めることにより、舞鶴市の「食」のブランド力の向上を促進し、経済の地域内循環を進め、あわせて「魚の街まいづる」という地域イメージの定着を図るため、「舞鶴のさかな」を使用した料理や商品を積極的に提供し、魅力を発信する飲食店や小売店を、「舞鶴のさかな提供店」に登録する制度を設けています。

1 実施主体

一般社団法人舞鶴市水産協会

2 募集案内

- ・ 募集期間 令和6年2月1日(木)～2月9日(金)
- ・ 応募方法 舞鶴市水産協会HP (<https://maizuru-sakana.net>)から申請書様式をダウンロードの上、必要事項を記入し、電子メール、郵送及び窓口へ提出(農林水産振興課に様式設置)
- ・ 登録基準 飲食店：9項目、小売店：7項目(詳細は別添のとおり)

3 登録審査方法

舞鶴のさかな提供店登録認定委員会において、審査のうえ登録します。

4 登録期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日まで(1年間)

5 経過

平成28年度	「舞鶴のさかな提供店登録制度」の創設	29店舗
平成29年度	「舞鶴のさかな提供店登録制度」の運用(2年目)	34店舗
平成30年度	「舞鶴のさかな提供店登録制度」の運用(3年目)	31店舗
令和元年度	「舞鶴のさかな提供店登録制度」の運用(4年目)	32店舗
令和2年度	「舞鶴のさかな提供店登録制度」の運用(5年目)	37店舗
令和3年度	「舞鶴のさかな提供店登録制度」の運用(6年目)	41店舗
令和4年度	「舞鶴のさかな提供店登録制度」の運用(7年目)	46店舗
令和5年度	「舞鶴のさかな提供店登録制度」の運用(8年目)	43店舗





～「魚の街まいづる」を盛り上げる～

「舞鶴のさかな提供店」を募集します!

一般社団法人舞鶴市水産協会では、お客様の満足度を高め舞鶴市の「食」のブランド力の向上を促進し、経済の地域内循環を進め、あわせて「魚の街まいづる」という地域イメージの定着を図るため、「舞鶴のさかな」を使用した料理や産品を積極的に提供し、魅力を発信する「舞鶴のさかな提供店」の令和6年度に登録する飲食店や小売店を募集します。

☆「舞鶴のさかな提供店」に登録されると

- ①登録証を交付します。
- ②販促資材（のぼり等）を活用できます。
- ③提供店マップ（道の駅や観光施設等へ配架予定）や当協会のHP等でPRします。

登録証



提供店マップ



のぼり



1.対象店舗

- ①飲食店…舞鶴市内に店舗がある 料亭、割烹、寿司屋、居酒屋、レストラン
旅館・ホテル等
- ②小売店…舞鶴市内に店舗がある鮮魚店、スーパーマーケット等

2.「舞鶴のさかな」および「舞鶴の旬の特鮮さかな」の定義

- ①「舞鶴のさかな」
 - (1)舞鶴地方卸売市場で取り扱われた生鮮魚介類
 - (2)舞鶴市内で魚介類を主な原料として製造された水産加工品
 ※舞鶴地方卸売市場は、京都府漁業協同組合が舞鶴市字下安久に開設している市場です。
- ②「舞鶴の旬の特鮮さかな」
「舞鶴のさかな」のなかで、舞鶴の地域性をアピールできる「特におすすめ」の34種。

舞鶴のさかな

舞鶴の旬の
特鮮さかな

春 9種	
魚種名	主な漁業種類
はたはた	底びき網
まがれい (アカガレイ)	底びき網
つちえび (もさえび)	底びき網
わかめ	育成採貝藻
あか貝	育成
いさざ	落し網
めばる	刺網
たい	定置網釣り
さより	船びき網

夏 8種	
魚種名	主な漁業種類
岩がき	育成採貝藻
とり貝	育成桁網
さざえ	採貝藻
とびうお	定置網
白いか (ケンサキイカ)	定置網釣り
あじ	定置網釣り
たちうお	定置網釣り
すずき	定置網

秋 8種	
魚種名	主な漁業種類
ささがれい (ヤナギムシガレイ)	底びき網
にぎす (沖ギス)	底びき網
のどぐろ (アカムツ)	底びき網
あまだい (アカアマダイ)	刺網釣り
あこう (キジハタ)	定置網
秋いか (アオリイカ)	定置網釣り
さわら	定置網
かます	定置網

冬 10種	
魚種名	主な漁業種類
舞鶴かに (ズワイガニ)	底びき網
コッペ (ズワイガニ)	底びき網
まがれい (アカガレイ)	底びき網
かき (マガキ)	育成採貝藻
あわび	採貝藻
なまこ	桁網採貝藻
ぶり	定置網
さわら	定置網
ひらめ	定置網
冬いか (ヤリイカ)	定置網

周年

名称	区分
舞鶴かまぼこ	水産加工品

3. 応募方法及び審査

登録申請書に必要事項をご記入のうえ、令和6年2月9日(金)(消印有効)までに (一社)舞鶴市水産協会に提出して下さい。(窓口、郵送、電子メール)

舞鶴のさかな提供店登録認定委員会において、内容を審査し、登録の可否を決定します。

4. 登録期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日まで

※登録更新を希望される場合は、「舞鶴のさかな提供店実績報告書 兼 舞鶴のさかな提供店登録更新申請書」の提出が必要となります。

5. 登録基準

【飲食店：9項目】

登録基準番号	項目
①	制度の趣旨に賛同し、お客様に対し積極的に「舞鶴のさかな」の情報を提供し、かつ今後もその取組を増やしていこうとする意欲のある店であること
②	食の関連事業に積極的に協力しようとする店であること
③	料理等で提供する「舞鶴のさかな」について分かりやすく表示し、店主や従業員が提供する「舞鶴のさかな」について説明できること
④	(一社)舞鶴市水産協会が発行する登録証を、お客様が見やすい場所に掲示すること
⑤	登録店であることを市のホームページや広報まいつる等で紹介されることを承諾すること
⑥	申請書および実績報告書を提出すること
⑦	食品衛生法等の関係法令を遵守している店であること
⑧	「舞鶴のさかな」を使用した料理を、常時3品(1魚種でも調理法が異なれば可)以上提供するよう努めること(天候等により提供できない場合を除く)
⑨	「舞鶴の旬の特鮮さかな」を積極的に提供するよう努めること

【小売店：7項目】

登録 基準番号	項 目
①	制度の趣旨に賛同し、お客様に対し積極的に「舞鶴のさかな」の情報を提供し、かつ今後もその取組を増やしていこうとする意欲のある店であること
②	食の関連事業に積極的に協力しようとする店であること
③	料理等で提供する「舞鶴のさかな」について分かりやすく表示し、店主や従業員が提供する「舞鶴のさかな」について説明できること
④	(一社)舞鶴市水産協会が発行する登録証を、お客様が見やすい場所に掲示すること
⑤	登録店であることを市のホームページや広報まいづる等で紹介されることを承諾すること
⑥	申請書および実績報告書を提出すること
⑦	食品衛生法等の関係法令を遵守している店であること

6. 登録費用

登録審査料 3,000円（年額）

※登録料は、登録決定後、速やかに納入ください。登録証、のぼり（1本）をお渡しします。販売促進資材は、別途実費（のぼり2本目以降等）です。

7. 書類提出先・問合せ先

一般社団法人舞鶴市水産協会（事務局：舞鶴市農林水産振興課）
〒625-8555 京都府舞鶴市字北吸 1044 番地（舞鶴市役所内）
TEL 0773-66-1020 FAX 0773-62-9891
E-Mail : info@maizuru-sakana.net



※登録申請書の様式は、舞鶴市水産協会HPからダウンロードできます。
※市役所水産課にもあります。（受付時間：平日 8:30～17:15、土日祝日休み）

（一社）舞鶴市水産協会ホームページ
<https://maizuru-sakana.net/>