

京都府産天然小型くろまぐろ＝「^{みやこ}都まぐろ」！ ～知名度向上に向け、愛称を決定！PRイベントも開催～

- 京都府では、京都府産天然小型くろまぐろ※のブランド化による知名度向上を目指し、愛称を「都まぐろ」に決定しましたのでお知らせします。
- これに合わせ、2月11日から「都まぐろ」のPRイベントが開催されますので、周知と当日の取材をお願いします。

※「小型くろまぐろ」…体重30kg未満のくろまぐろを指す

京都府では、定置網漁業において冬季に小型くろまぐろが多く漁獲され、その漁獲量は毎年、近畿圏内で1、2位を争うほどです。

小型くろまぐろは、体重100kgを超えるような大型のくろまぐろと比べ、上品でさっぱりとした味わいであり、この豊かな海の幸について、ブランド化により知名度を向上させ、需要喚起を目指します。



魚体に貼るステッカー



舞鶴市場に出荷される小型くろまぐろ

1 愛称について

「都まぐろ」（みやこまぐろ）

＜募集・命名の経過＞

- ・11月28日から12月5日まで府水産課 Instagram 上で募集するとともに、11月29、30日に開催した「京都府農林水産フェスティバル」会場においても募集
- ・応募総数436件の中から京都府が決定

2 「都まぐろ」PR イベント

(1) 奥京都で味わうマグロの旅「丹後あかまつ号」運行

- 【内容】
- ・観光列車「丹後あかまつ号」で「都まぐろ」を味わう料理を提供
 - ・天橋立ホテルにおいてマグロ解体ショーを見学

【日程】2月21日（土）、22日（日）

- 1 便目…西舞鶴駅 11:09 発→天橋立駅 11:52 着、12:10～マグロ解体ショー
- 2 便目…12:10～マグロ解体ショー、天橋立駅 13:05 発→西舞鶴駅 14:50 着
- 3 便目…15:10～マグロ解体ショー、天橋立駅 16:05 発→西舞鶴駅 17:24 着

【主催】（一社）海の京都 DMO

【申込】海の京都 DMO 公式サイト（<https://kyoto-magurotrip.com/>）から申込み

＜報道機関向け先行運行＞

【日 程】2月11日（水・祝）

【行 程】西舞鶴駅 10:13 発→天橋立駅 11:01 着、12:10～マグロ解体ショー

【出発式】10:00 から西舞鶴駅で出発式を開催

（出席者）京都府副知事 武田 一寧

（一社）海の京都 DMO 参事 亀谷 義忠

【取 材】乗車を希望される場合は、2月4日（水）までに水産課あて御連絡をお願いします。

(2)「都まぐろ」試食会

【日時】 2月11日（水・祝）11:30～／14:00～

（いずれも限定100食。なくなり次第終了）

【場所】 道の駅舞鶴港とれとれセンター（舞鶴市字下福井 905 番地）

【内容】 「都まぐろ」の試食、クイズ会 他

【主催】 舞鶴市

(3)「都まぐろ」フェア

舞鶴市内の飲食店において、「都まぐろ」を使った料理を提供するグルメフェアを開催

【期間】 2月11日（水・祝）～3月22日（日）

※各店舗の営業時間は別添パンフレット参照

【場所】 舞鶴市内の飲食店 15 店舗

（店舗一覧は別添パンフレット参照）

（一社）舞鶴市水産協会ホームページ

(<https://maizuru-sakana.net/>) にも掲載

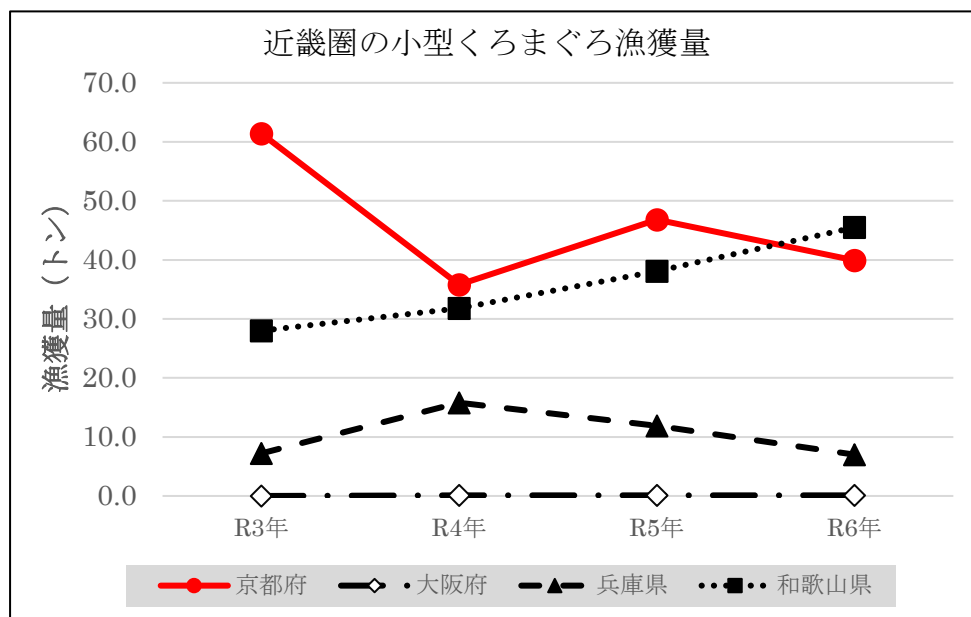
【主催】 舞鶴市



提供されるまぐろ丼（イメージ）

<参考：近年の京都府の小型くろまぐろ漁獲量等について>

- ・近畿圏ではトップクラスの漁獲量を誇っており、令和6年度は39.9トン。
- ・小型くろまぐろを含むくろまぐろは、国際的な資源管理により近年急速に資源量が回復しており、京都府の漁業者は、小型くろまぐろの放流を含む資源管理に積極的に取り組んでいます。



【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部水産課 課長 かわらざき 川原崎 TEL 075-414-4990
主幹 くまき 熊木 TEL 075-414-4992



京都府産天然小型クロマグロ

みやこ

都まぐろフェア

in 舞鶴



内容

丼、寿司、刺身等で
京都府産の天然小型クロマグロ
『都まぐろ』を提供

場所

舞鶴のさかな提供店のうち15店舗
《店舗情報は裏面をご覧ください》

開催期間

令和8年2月11日(水祝)～3月22日(日)

程よく脂が乗り、さっぱりとした脂と
赤身の旨味の両方の味わいが魅力の
京都府産天然小型クロマグロの愛称が

みやこ

“都まぐろ”

に決まりました。



発行

一般社団法人 舞鶴市水産協会

お問い合わせ

☎ (0773) 66-1020

舞鶴のさかな

検索



このチラシは
「クロマグロPR事業」を
舞鶴市から受託し、作成したものです。

各店舗の番号は「舞鶴のさかな 食べ処・買い処マップ」と同じです。

営業時間
休業日
予約 P 駐車場
※写真はイメージです。

昼・夜営業の食べ処 買い処 夜営業の食べ処

食材の入荷については事前に各店舗へお問い合わせください。

3 おいしい処 まいづる茶屋

舞鶴市十倉60-1
☎(0773)
76-1886

休 火曜日

営 11:00~15:00 (L014:30)
17:00~21:00 (L020:30)
予 不要 P 20台

【料金の目安(税込)】2,500円ほど 赤身・炙り・ネギとろ
●黒ダイヤの3色丼(マグロ丼) ※数量限定!



5 魚料理 魚源 西舞鶴店

舞鶴市字引土263-18
☎(0773)
77-5534

休 木曜日

営 11:00~14:00
17:00~22:00 (L021:00)
予 不要 P 7台

【料金の目安(税込)】3,000円ほど
●本マグロ鉄火丼 ●本マグロと地魚お造り御膳



6 和食屋 凡愚 (ほんぐ)

舞鶴市字北田辺170-7
☎(0773)
77-1490

休 元日

営 11:00~22:00 (L021:30)
予 不要 P 23台

【料金の目安(税込)】2,180円~
本まぐろ、中おち、ネギトロを作ったマグロづくしの丼
●地取本まぐろづくし丼



7 新鮮処 魚里

舞鶴市福来158-2
☎(0773)76-5745

休 水・木曜日

営 11:00~14:00 (L014:00)
予 不要 P 17台

【料金の目安(税込)】
単品/1,200円~
定食・丼/2,000円~
名物のびつくり海鮮丼
にもネタが入ります。
生鮪こぼれ丼、生まぐろ刺身定食、
鮪カツ定食、日替わりランチ他



12 舞鶴湾かき小屋 美味星

舞鶴市字下安久
☎080-
6166-1158

休 不定休

(8名以上の団体様限定で営業)

営 【冬季営業12/6(土)~3/29(日)】土・日・祝

予 必要 ※団体様限定で平日も営業します。
P 10台 時間・人数等お問い合わせください。

各回70分の入替制 ①11:00~②12:30~
③14:00~④15:30~(日曜のみ)
⑤17:00~(土曜のみ) ⑥18:30~(土曜のみ)

●クロマグロ刺身
(みそ汁付き)



13 マリンキッチン なごみ

舞鶴市字魚屋72-3
☎(0773)
77-5586

休 水曜日

(木曜日も不定期)

営 11:00~15:00 (L014:30)
予 不要 P 10台

【料金の目安(税込)】1,800円~
●中トロ丼 ●刺身定食
中トロは丼に、赤身は刺身定食にて提供。



14 さかなや 水嶋鮮魚店

舞鶴市引土104
☎0120-
34-3001

休 火曜日

営 9:00~18:00 (時期により変更あり)
予 不要 P 4台

●造りの販売

鮮度の良いお魚を毎日仕入れております。
お店に並んだお魚は舞鶴のさかな!!



15 鮮魚店 大六丸

舞鶴市下福井2-17
☎(0773)
76-8939

休 火曜日

(祝日は除く)

営 10:00~18:00
予 不要 P 20台

●クロマグロ刺身/1,200円
●クロマグロ刺身定食/1,700円



17 鮮魚店 舞鶴かね和

舞鶴市字京田555-1
☎0120-
75-0586

休 元日、1月4日

営 8:30~18:00
予 不要 P 20台

●造りのブロック販売

毎日、舞鶴市場で仕入れを行っており、
鮮度の良いお魚を販売しています。



23 天 さかなと地鶏

舞鶴市字京田183
☎(0773)
77-0848

休 不定休

営 17:30~23:00
昼は予約の方のみ
予 不要 P 12台

【料金の目安(税込)】1,000円~
●名物マグロの薫焼き・たたき ●マグロづけ丼



24 寿司 一天張屋敷

舞鶴市引土322
☎(0773)
75-1656

休 月曜日、第2火曜日

営 16:00~23:30
予 コース料理要予約
P 5台

●マグロのお造り ●お脂
●マグロの山かけ ●ユッケ



25 割烹 京舞鶴 池屋

舞鶴市引土298-3
☎(0773)
75-2315

休 日曜日

営 17:30~22:00 (L021:30)
予 会席料理は要予約

【料金の目安(税込)】1,500円~
●鮪造里



28 魚料理 魚源 東舞鶴店

舞鶴市字浜47-11
☎(0773)
63-0700

休 木曜日

営 11:00~14:00
17:00~22:00 (L021:00)
予 不要 P 16台

【料金の目安(税込)】3,000円ほど
●本マグロ鉄火丼 ●本マグロと地魚お造り御膳



30 いけす料理 卑弥呼

舞鶴市字浜166
☎0120-
64-4880

休 12月31・元日

営 11:00~15:00 (L014:00)
17:00~22:00 (L021:30)
予 不要 P 9台

※満車の場合は市営駐車場
(徒歩3分) 無料券お渡しします。
【料金の目安(税込)】1,980円~ ●本まぐろ丼
赤身とネギトロを贅沢な二色丼に。ハーフサイズもご準備しています。



40 京都舞鶴ARIYOSHI

舞鶴市桃山町4-2
ウイズビル2F
☎(0773)
77-5205

休 不定休

営 18:00~22:00
予 完全予約制 P 10台

【料金の目安(税込)】お一人様
13,200~27,500円、27,500円~
お料理料金はその日の最初にご予約いただいたお客様にお決め頂け
ます。一斉スタート制。おまかせ料理(お刺身、お脂等)にて提供。



舞鶴のさかな 提供店一覧

お客様の満足度を大切に ～舞鶴のさかな提供店～

舞鶴のさかな提供店は、「舞鶴のさかな」を使用した料理や産品を積極的に提供し、魅力を発信する飲食店や小売店のことです。
舞鶴のさかな提供店では、お客様の満足度を高めるために、

- ✓ 舞鶴のさかなを提供する
- ✓ 提供する舞鶴のさかなについて、わかりやすく表示されている
- ✓ 提供するさかなについて店員が説明できる

など、飲食店で9項目、小売店で7項目の登録基準を満たしたお店です。



【舞鶴のさかな】とは？
京都府で水揚げされる魚介類の約8割が集まる、舞鶴地方卸売市場（京都府漁協舞鶴市場）で取り扱われた生鮮魚介類。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。



国際的な資源管理の取組により近年急速に資源量が回復し、漁獲可能性が大幅に増えてきています。京都府沿岸の定置網には、近畿で唯一、天然クロマグロが入網しています。
この中で「中シビ」と呼ばれる天然の小型クロマグロ（10kg程度）は、近畿トップの漁獲量を誇り、上品でさっぱりとした味わいとなる旬は、1～3月となっています。

漁師が選んだ
本当においしい京の魚

京鰯



舞鶴漁港に水揚げされるズワイガニは「舞鶴かに」と呼ばれブランド化されています。ゆでがににやかに鍋、焼きがになど、味わい方も様々。ぜひ魚の街舞鶴で好みの調理法で楽しんでください！



舞鶴かにの初せり

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴市へのふるさと納税のご案内

「舞鶴かに」「京鰯」「クロマグロ」などの「舞鶴のさかな」も舞鶴市の返礼品としてご用意！

さとふる 楽天 ふるさと納税 ふるなび ふるさとチョイス au PAY ふるさと納税



天然クロマグロ（中シビ）

新鮮度のお刺身・炙りを!!

京都府内の定置網で漁獲される1.5kg以上のサワラを「京鰯（きょうさくら）」と呼びます。特に、重量が3kgを超えるものを「特選京鰯」と呼びます。
旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

旬は12月から3月。脂がたっぷりのって甘味が強く、身はやわらか。漁業者が丁寧に漁獲したサワラは、身が上質で、淡白な味わいが魅力です。新鮮なものは刺身・炙りが絶品です。また、西京漬け（みそ漬け）の材料としても重宝される京料理には欠かせない魚です。

自信を持ってお勧めします ～豊かな海の贈り物～

舞鶴の旬の特鮮さかな

秋	冬
<p>さわら 産地 体長：約100cm 料理：焼きもの、刺身、煮しもの</p> <p>あこう（キジハタ） 産地 体長：約40cm 料理：刺身、煮つけ、焼きもの</p> <p>のどぐろ（アカムツ） 産地 体長：約40cm 料理：煮つけ、刺身、焼きもの</p> <p>おきぎす（ニマス） 産地 体長：約20cm 料理：ひもの、揚げもの、つみれ</p> <p>ささがれい（ササギムシ） 産地 体長：約25cm 料理：ひもの、揚げもの、焼きもの</p> <p>あまだい（アカマダイ） 産地 体長：約40cm 料理：焼きもの、煮しもの、ひもの</p> <p>その他の魚 パシヨウカジキ（ばれん）、シイラ、キダイ（れんこだい）</p>	<p>ぶり 産地 体長：約100cm 料理：刺身、焼きもの、ぶりしやぶ</p> <p>まいいか（ヤリイカ） 産地 体長：約30cm 料理：刺身、煮つけ、焼きもの</p> <p>かき（マガキ） 産地 殻高：約10cm 料理：焼きもの、揚げもの、鍋もの</p> <p>まがれい（アカカレイ） 産地 体長：約50cm 料理：煮つけ、焼きもの、刺身</p> <p>ひらめ 産地 体長：約90cm 料理：刺身、焼きもの、煮しもの</p> <p>さわら 産地 体長：約100cm 料理：焼きもの、刺身、煮しもの</p> <p>なまこ（マナゴ） 産地 体長：約30cm 料理：煮しもの、刺身</p> <p>あわび（クロアワビなど） 産地 体長：約12cm 料理：煮しもの、刺身、焼きもの</p> <p>舞鶴かに（ズワイガニ） 産地 殻長：約8～15cm 料理：ゆでがに、焼きがに、鍋もの</p> <p>その他の魚 マイワシ、ヒラマサ、メジナ（つかけ）、マルアジ（香あじ）、クロマグロ（中しび）</p>

舞鶴かまぼこ

お土産に人気「魚の街まいづる」で育まれた伝統のかまぼこ

味と品質へのこだわりと工夫

【選りぬかれた原料】舞鶴かまぼこの主原料は、白グチ、スケソウダラなど厳選された天然魚からつくる上質すり身。舞鶴かまぼこ組合の研究室で厳しい検査に合格したもののみを使用しています。

【伝統の製法】かまぼこづくりに欠かせない塩は、ミネラル豊富な天然塩を使用。長年培われてきた職人の技で練り上げることで、魚本来の旨味を引きだします。また、特有のコシを出すために、①すりわり（低温蒸し工程）、②本蒸し（高温蒸し工程）という独自の2段階蒸し上げ方法を採用。しこしことした心地よい食感のかまぼこに仕上がります。舞鶴かまぼこは、すべて保存料無添加です。

舞鶴市水産協会 会員のお店も ぜひご利用ください！ Check!	HPでも舞鶴かにの 情報満載！ （有）川又商店	安い！新鮮！うまい！ （有）丸七水産	WEBストア専門店です！ 岡山八朗兵衛商店
舞鶴市字上安651-39 ☎0773-77-1771 FAX 0773-75-0781 営業 8:30～16:00 休 土曜日、第3日曜日	舞鶴市字魚屋297番地の2 ☎0773-75-1392 FAX 0773-76-6026 営業 8:30～16:00 休 土曜日、日曜日	舞鶴市字魚屋297番地の2 ☎0773-75-1392 FAX 0773-76-6026 営業 8:30～16:00 休 土曜日、日曜日	舞鶴市字魚屋297番地の2 ☎0773-75-1392 FAX 0773-76-6026 営業 8:30～16:00 休 土曜日、日曜日

交通のご案内

JR東舞鶴駅・JR西舞鶴駅下車

JR京都駅より
直通特急「まいづる号」などで 約1時間40分

JR大阪駅より
京都駅経由（京都駅より直通特急などで） 約2時間20分

JR敦賀駅より
小浜線経由 約2時間

京都交通 ☎0773-75-5000、76-8800

京都（京都駅） ↔ 東舞鶴 約1時間50分

大阪（梅田・なんば） ↔ 西舞鶴 約2時間10分

神戸（三宮） ↔ 西舞鶴 約2時間

京 都 京都縦貫自動車道・綾部JCTから舞鶴若狭自動車道
より「舞鶴西IC」・「舞鶴東IC」約100km

大 阪 中国自動車道・吉川JCTから舞鶴若狭自動車道
より「舞鶴西IC」・「舞鶴東IC」約130km

名古屋 名神高速・北陸自動車道・舞鶴若狭自動車道
より「舞鶴西IC」・「舞鶴東IC」約190km

【発行】一般社団法人 舞鶴市水産協会

お問い合わせ ☎ (0773) 66-1020 舞鶴のさかな 検索

「海の京都」舞鶴の観光情報はこちら
【舞鶴観光ネット】

このマップは、「まいづるのさかな」を舞鶴市から委託し、作成したものです。

海の京都 2025～2026 食べ処・買い処マップ 秋冬版

舞鶴のさかな



舞鶴かに 11月6日～

マガキ 12月上旬～3月

のどぐろ 9月～

クロマグロ（中しび） 1月～3月

特選京鰯 11月下旬～3月

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

舞鶴かにPRキャラクター「ジョキまる」

11月30日までは
「舞鶴のさかな提供店」にある
QRコードでプレゼント
キャンペーンに応募できます！

一般社団法人
舞鶴市水産協会
☎0773-66-1020



1 日本料理 加寿美

舞鶴市内満寺139
☎(0773)
75-0428

休 火曜日

☎ 11:30~14:00
17:30~21:00

☎ 魚料理・会席料理/要予約
☎ 8台

昭和23年創業、旬の味にこだわり、舞鶴のさまざまなメインに会席料理、一品料理を提供します。

5 魚料理 魚源 西舞鶴店

舞鶴市宇引土263-18
☎(0773)
77-5534

休 木曜日

☎ 11:00~14:00
17:00~22:00(L021:00)

☎ 不要 ☎ 7台

お造り(一人前)/2,000円(税込) 舞鶴漁港直送の新鮮な魚でお造り、海鮮丼などを食べていただく魚源おすすめコース/6,600円(税込)~

9 舞鶴グランドホテル

舞鶴市宇引満寺124
☎(0773)
76-7777

休 無休

☎ (1F) 11:00~14:30
17:00~20:00(L0)
(9F) 17:00~20:00(L0)

☎ (9F) 要予約
☎ 70台

ゆっくりくつろげる店内で、日替わりランチ、お造り御膳、グランド特製洋食当をお楽しみいただけます。

13 マリンキッチン なごみ

舞鶴市宇魚屋72-3
☎(0773)
77-5586

休 水曜日
(木曜日も不定期)

☎ 11:00~15:00(L014:30)

☎ 不要 ☎ 10台

特上海鮮丼/2,980円~
さしみ定食/1,800円~

京都府漁協舞鶴地方卸売市場でオーナーが競り落とした魚を海鮮丼、魚料理としてご提供しています。

18 サカナテラス

舞鶴市宇上安久140-3
☎(0773)
68-9771

休 火曜日・水曜日
(祝日は営業)

☎ 10:00~22:00
(調理受付終了21:00)

☎ 不要 ☎ 20台

オシャレな新スタイル魚屋さん。TVや雑誌で今大注目。テイクアウトもイートインもOK! Instagram、YouTubeも必見!

2 割烹 あかつき

舞鶴市宇伊佐津249
☎(0773)
60-6262

休 月曜日

☎ 11:00~14:00 ☎ 不要
17:00~22:00 ☎ 7台

(昼) あかつき御膳/1,980円~
(一品料理) 盛合せ三種盛り/1,650円~

舞鶴漁港直送の季節の新鮮な魚を仕入れております。日々の仕入れにより種類は変わります。仕入れた魚の味を引き出す料理をお出しします。

6 和食屋 凡愚 (ほんぐ)

舞鶴市宇北田辺170-7
☎(0773)
77-1490

休 元日

☎ 11:00~22:00(L021:30)

☎ 不要 ☎ 23台

凡愚お造り御膳/1,700円~
地魚海鮮丼/1,980円~

舞鶴の新鮮なお魚を、ぜひお造りでご堪能ください。

10 居酒屋 舞鶴港 漁師小屋

舞鶴市本56
☎(0773)
9285-5422

休 火曜日

☎ 11:00~13:30
(ランチは土日祝のみ)
17:00~22:00(L021:30)

☎ 不要 ☎ 10台

舞鶴漁港の朝で直接買い付けた新鮮な魚を当日に、府外からも人が集う店。食ベグでは漁師小屋の公式情報満載!ぜひご覧ください。

14 さかなや 水嶋鮮魚店

舞鶴市引土104
☎0120-
34-3001

休 火曜日

☎ 9:00~18:00
(時期により変更あり)

☎ 不要 ☎ 4台

鮮度の良いお魚を毎日仕入れております。お店に並んだお魚は舞鶴のさかな!! フェスブックでも情報配信中。全国発送しております。

19 舞鶴かまぼこ 嶋七

舞鶴市北田辺118-21
☎(0773)
76-3204

休 土曜日

☎ 9:30~17:00

☎ 不要 ☎ 2台

御膳(昼・夜)/600円(税込)
ひら天(4枚入)/300円(税込)

シコシコとした歯応えと魚の旨味豊かな舞鶴かまぼこ。天ぷらの出来たてを直送します。

3 おいしい処 まいづる茶屋

舞鶴市十倉60-1
☎(0773)
76-1886

休 火曜日

☎ 11:00~15:00(L014:30)
17:00~21:00(L020:30)

☎ 不要 ☎ 20台

定食/980円~、地魚海鮮丼/1,750円~

舞鶴の玄間にある森の中のお食事所。新鮮なお魚と稲庭うどん他、静かな森の中でお食事です!!

7 新鮮処 魚里

舞鶴市福来158-2
☎(0773)
76-5745

休 水曜日
木曜日

☎ 11:00~14:00(L014:00)

☎ 不要 ☎ 17台

お魚屋さんのご飯屋さんです。舞鶴は魚の宝庫! 毎朝のセリでは、新鮮なお魚を皆様にお手ごろな値段で美味しく、お買い得いっしょに食べてもらえる仕入れを心掛けています。

11 博多寿司

舞鶴市宇本23-1
☎(0773)
76-3530

休 木曜日

☎ (持ち帰り) 10:00~19:30
(店内) 11:00~13:30
16:00~19:30

☎ 不要 ☎ 3台

【冬季営業 12/6(土)~3/29(日)】
土・日・祝 (※団体様限定で平日も営業します。お電話・人数等お問い合わせください)

☎ 必要 ☎ 10台

各回70分入替制 ①11:00~ ②12:30~ ③14:00~
④15:30~(日曜のみ) ⑤17:00~(土曜のみ) ⑥18:30~(土曜のみ)

高しガキ(10席)/3,000円、ミックス(お客さま)/3,000円
かきフライ(日曜限定)/1,200円、かきクリームコロッケ/1,200円

素揚げ漁師が獲った天然マガキ使用。

15 鮮魚店 大六丸

舞鶴市下福井2-17
☎(0773)
76-8939

休 火曜日
(祝日は除く)

☎ 10:00~18:00

☎ 不要 ☎ 20台

市場仲買人として舞鶴漁港直送の新鮮な魚介類を毎日提供しています。お店に並んだお魚は舞鶴のさかな!! フェスブックでも情報配信中。全国発送しております。

20 ふじつ温泉

舞鶴市宇上福井1611
☎(0773)
75-5531

休 月曜日

☎ 17:00~21:00(L020:00)

☎ 会席料理と
カニコース(冬季)は要予約
☎ 50台

カニコース/25,000円(税込)~
会席料理/5,500円(税込)~

シコシコとした歯応えと魚の旨味豊かな舞鶴かまぼこ。天ぷらの出来たてを直送します。

4 ありがとう はんなり食堂

舞鶴市公文228
☎(0773)
75-1900

休 年末年始

☎ (平 日) 11:00~14:00
17:00~21:30
(土日祝) 11:00~21:30

☎ 不要 ☎ 24台

舞鶴さかなづけ丼(並)/1,100円

舞鶴漁港の新鮮な魚を仕入れてます。

8 料理・旅館 霞月

舞鶴市宇京口42
☎(0773)
75-2125

休 不定休

☎ 12:00~14:30
18:00~21:30

☎ 必要 ☎ 15台

1泊2食付会席料理/16,500円~
会席料理/6,050円~

舞鶴漁港直送の新鮮な魚を使用したお料理を個室で提供します。

12 舞鶴湾かき小屋 美味星

舞鶴市下安久
☎(0773)
6166-1158

休 不定休
(8名以上の団体様限定で営業)

☎ 【冬季営業 12/6(土)~3/29(日)】
土・日・祝 (※団体様限定で平日も営業します。お電話・人数等お問い合わせください)

☎ 必要 ☎ 10台

各回70分入替制 ①11:00~ ②12:30~ ③14:00~
④15:30~(日曜のみ) ⑤17:00~(土曜のみ) ⑥18:30~(土曜のみ)

高しガキ(10席)/3,000円、ミックス(お客さま)/3,000円
かきフライ(日曜限定)/1,200円、かきクリームコロッケ/1,200円

素揚げ漁師が獲った天然マガキ使用。

16 鮮魚店 丸富士食品

舞鶴市宇引土263
☎(0773)
75-0057

休 不定休
(電話でお問合せ下さい)

☎ 8:00~17:00

☎ 事前予約注文して下さい
☎ 3台

昭和初期創業の老舗の魚屋さん。新鮮さ安さ抜群!! 魚のことなら丸富士へ!!

21 旅館 銀水閣

舞鶴市宇引土199
☎(0773)
75-0015

休 無休

☎ 18:00~21:00

☎ 必要 ☎ 15台

1泊2食(夕食・朝食付)/11,000円~
お食事(夕食)/4,500円~

気軽にご利用頂ける旅館です。新鮮なお魚を使った料理を提供しています。西舞鶴駅より徒歩15分です。

舞鶴市宇引土263-18
☎(0773)
75-0428

休 火曜日

☎ 11:00~15:00(L014:30)
17:00~21:00(L020:30)

☎ 不要 ☎ 20台

https://toretore.org

624-0946 京都府舞鶴市宇下福井905 ☎(0773)75-6125

46 岡田鮮魚店
☎(0773)75-9933

美味い魚ならお任せください。

44 とれとれ寿司
☎(0773)75-9936

とれとれセンター内で「舞鶴のさかな」をお寿司でご賞味ください。人気の「焼きサバ巻」は、店内で焼いたサバを使用しています。

47 吉本水産
☎(0773)75-9944

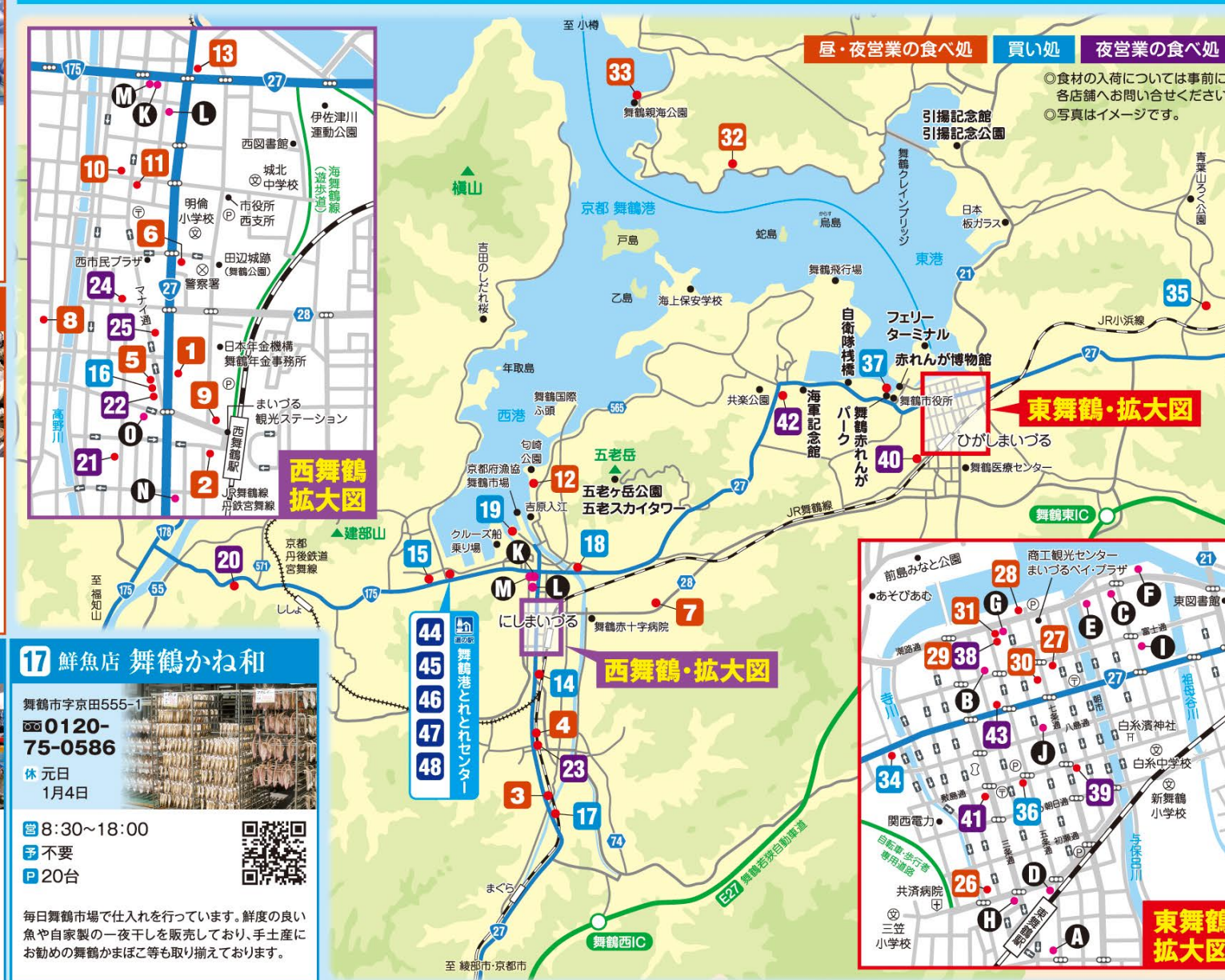
舞鶴漁港から車で5分!新鮮な魚を毎日仕入れてます。その場で刺身で食べられます。

45 魚たつ
☎(0773)75-9932

舞鶴漁港で水揚げされた新鮮な魚を、その場で調理します。

48 嶋田商店
☎(0773)75-9938

新鮮な魚を使用して製造している蒲鉾を販売しています。



26 割烹 嘉門
舞鶴市宇引土1116-7
☎(0773)
64-7767

休 不定休

☎ 12:00~14:00(L013:30)
17:00~22:30(L021:30)

☎ 不要 ☎ 3台

平日昼間定メニュー/500円~
会席/6,600円~
会席/6,600円~

旬の魚介類を毎日仕入れてます。

30 いけす料理 卑弥呼
舞鶴市宇引土166
☎0120-
64-4880

休 12月31
元日

☎ 11:00~15:00(L014:00)
17:00~22:00(L021:30)

☎ 不要 ☎ 9台

※清算の場合は市営駐車場
(徒歩3分) 無料券お渡しします。

コース料理/4,500円~、一品料理/800円~

いけすに季節の魚を泳がせ、お客様のご要望に応じて調理いたします。

34 長谷川已之助商店
舞鶴市宇引土318
☎(0773)
62-0156

休 火曜日
(祝日は除く)

☎ 9:00~19:00 ☎ 不要 ☎ 4台

みぞ漬(ぶり・京さば・甘鯛・目鯛・まながつお・さくらます)
一夜干(甘鯛・のどぐろ・さかえい・かます・あじはたはた・太刀魚・穴子・いか)
京さば(バジルオイル漬、小鯛さき漬、かまぼこ、わかめ)

創業1916年。新鮮な舞鶴産の魚を高鮮度真空パック。ご予約に応じお好みの詰合せで全国発送も承ります。

38 五條旅館
舞鶴市宇引土34
☎(0773)
62-0879

休 年中無休

☎ チェックイン 16:00~
チェックアウト 10:00

☎ 必要 ☎ 7台

1泊(夕・朝食付)/8,000円~

ご予約時に食事のご希望を伺います。料理自慢のお宿です。

39 一品料理 会席 紫
舞鶴市宇引土819
☎(0773)
63-3012

休 日曜日
祭日の月曜日

☎ 18:00~22:30(L021:30)

☎ 不要 ☎ 7台

お造り盛合せ/2,000円~

半世紀近くつらつら、舞鶴の海の幸・山の幸を提供し続けています。漁港直送の新鮮な魚を毎日仕入れてます。

42 居酒屋 鶴の家
舞鶴市余部下681
☎(0773)
62-1062

休 月曜日

☎ 17:00~23:00(L022:30)

☎ 不要

地魚をメインに仕入れ鮮度と季節感に気を配っています。こっぺがには常時提供しています。

27 割烹 松さち
舞鶴市宇引土150
☎(0773)
63-3595

休 不定休
(要電話確認、夜間休業日あり)

☎ 11:30~14:00、17:30~21:00
17:00~22:30(L021:00)

☎ 不要 ☎ 16台

お造り(一人前)/2,000円(税込) 舞鶴漁港で水揚げされる新鮮な魚介類を、仲間人であるオーナーが妥協せず仕入れしています。四季折々の旬の食材を真心込めて提供します。

31 レストラン 海望亭
舞鶴市宇引土34-3
☎(0773)
64-0890

休 水曜日

☎ 11:00~14:30(L014:00)
17:00~

☎ 不要 ☎ 40台

お刺身御膳(写真)/1,800円
その他季節の会席料理/4,000円~

職人の確かな腕で創作される旬の鮮魚を活かした料理の数々。

33 舞鶴親海公園 エムズデリ
舞鶴市千歳897-1
☎(0773)
68-1663

休 水曜日

☎ 11:00~15:00

☎ 8名以上は要予約

☎ 舞鶴親海公園駐車場

35 旬工房食品館 五条店
舞鶴市宇引土777
☎(0773)
62-5111

休 元日
1月4~6日

☎ 9:00~20:00

☎ 不要 ☎ 10台

舞鶴漁港直送の新鮮な魚を13時頃より販売しています。売り場は小さいですが、色々な魚を並べます!

40 京都舞鶴ARIYOSHI
舞鶴市山崎町4-2
ウイズビル2F
☎(0773)
77-5205

休 不定休

☎ 18:00~22:00

☎ 完全予約制
☎ 1台

舞鶴のさかなを日々仕入れ、お魚の命をいただく感謝を忘れず、それぞれの魚にとって最適な手当てを施し、一気スタートおまかせコースのお店です。

43 居酒屋 さんばち 東舞鶴店
舞鶴市宇引土215-1
☎(0773)
62-4981

休 水曜日

☎ 17:30~24:00(L023:30)

☎ 一部必要

ドリンク、一品料理/418円(税込)~

舞鶴漁港の新鮮な旬の魚を仕入れてます。日々の仕入れによってメニューが変わります。

28 魚料理 魚源 東舞鶴店
舞鶴市宇引土47-11
☎(0773)
63-0700

休 木曜日

☎ 11:00~14:00
17:00~22:00(L021:00)

☎ 不要 ☎ 16台

お造り(一人前)/2,000円(税込) 舞鶴漁港で水揚げされる新鮮な魚介類を、仲間人であるオーナーが妥協せず仕入れしています。四季折々の旬の食材を真心込めて提供します。

32 京都舞鶴かき小屋 鶴昇丸
舞鶴市宇引土300
☎(0773)
68-2303

休 木曜日

☎ 【冬季営業 12月~4月】
2部入替制(90分)
①11:00~12:30
②13:00~14:30

☎ 完全予約制 ☎ 15台

蒸しのかき1人前(15席)/2,200円
かきフライ(7席)/1,000円

37 サカナテラス 赤れんがパーク店
舞鶴市宇引土1039-2
☎(0773)
77-8883

休 火曜日・水曜日

☎ 10:00~17:00
(調理受付終了16:00)

☎ 不要

☎ 舞鶴赤れんがパーク駐車場

人気店サカナテラスの姉妹店! パーク内で食べられる商品やお土産も充実。

41 一品料理 あじ彩
舞鶴市宇引土753
☎(0773)
63-2000

休 不定休

☎ 17:00~22:30

☎ 不要 ☎ なし

(ご利用金額に応じて駐車券を提供)

宴会コース料理/3,000円~

日替わり旬の魚貝類メニュー。お一人様でもお気軽にお越しください。

44 とれとれ寿司
☎(0773)75-9936

とれとれセンター内で「舞鶴のさかな」をお寿司でご賞味ください。人気の「焼きサバ巻」は、店内で焼いたサバを使用しています。

45 魚たつ
☎(0773)75-9932

舞鶴漁港で水揚げされた新鮮な魚を、その場で調理します。

46 岡田鮮魚店
☎(0773)75-9933

美味い魚ならお任せください。

47 吉本水産
☎(0773)75-9944

舞鶴漁港から車で5分!新鮮な魚を毎日仕入れてます。その場で刺身で食べられます。

48 嶋田商店
☎(0773)75-9938

新鮮な魚を使用して製造している蒲鉾を販売しています。