

京都府産天然小型くろまぐろ=「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ます。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。

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



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

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

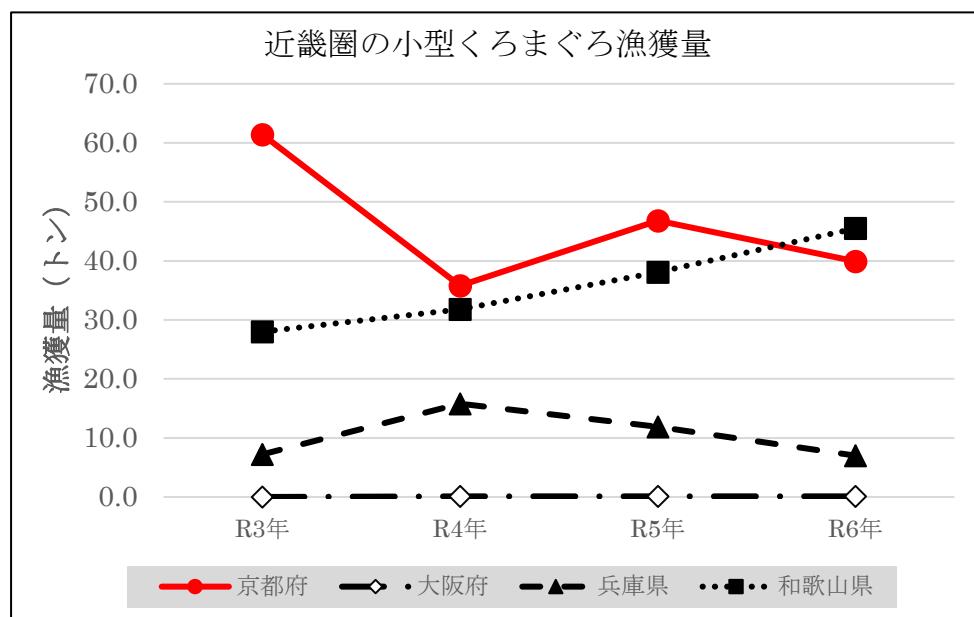
【主催】舞鶴市



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 川原崎 かわらざき TEL 075-414-4990
主幹 熊木 くまき TEL 075-414-4992

まゆみる



京都府産天然小型クロマグロ

みやこ

都まぐらフエア

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。

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。

営業時間
休業日
予約 P 駐車場
※写真はイメージです。

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

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
●黒ダイヤの3色丼(マグロ丼)

赤身・炙り・ネギトロ
» 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)]
单品/1,200円~
定食・丼/2,000円~

名物のびっくり海鮮丼
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 不定期
(8名以上の団体様限定期間で営業)

営 【冬季営業12/6(土)~3/29(日)】土・日・祝

予 必要 ※団体様限定期間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
(みぞ汁付き)



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 水鳴鮮魚店

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

店内で
食事OK



●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 不定期

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~

●名物マグロの藁焼き・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 ●お鮓
●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~

●鮪造り



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 卓弥呼

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

[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おります。



40 京都舞鶴 ARIYOSHI

舞鶴市桃山町4-2
ウイズビル2F
☎(0773)
77-5205

休 不定期

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、お鮨等)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とは、「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。

天然 クロマグロ (中シビ)

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、漁獲可能量が大幅に増えています。京都府沿岸の定置網には、近畿で随一、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 鮓

冬の味覚の王様 舞鶴かに®

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。ぜひ魚の街舞鶴でお好みの調理法でお楽しみください!

舞鶴かに®の中でも
1,200g以上の
かにのみが付けられる
金フレー!

Q & A

「舞 鶴 か に 」

よく ある 質 問

舞鶴かに®を食べに行きたいけど予約は必要?

舞鶴かに®を飲食店で召し上がる場合は予約必須です!

鮮魚店などでは、予約がなくても舞鶴かに®をお買い求めいただけますが、飲食店では予約が必須です。舞鶴かに®をどのように、どちらい召し上がりたいかによって対応が変わってきますので、お早めにご希望のお店へお問い合わせください。

また、舞鶴かに®のフルコースをご希望の場合、お一人2~3万円程度は必要とお考えください。(あくまで目安です。店舗や漁獲量等により価格は変わります)

舞鶴かに®のトップシーズンってある?

魚に出やすい時期は11月です。

舞鶴かに®の漁期は11月6日~3月20日ですが、真冬は海が荒れて漁に行けない日が多いです。昨シーズンの出漁は11月6~6回、12~3月が合計10回でした。比較的魚に出やすい11月が、ねらい目と言えるかもしれません。

舞鶴かに®とこっぺがにって違うの?

こっぺがにはメスのズワイガニ

サイズはだいぶ小さいですが、内子があり、食通をうならせる地元っ子が大好きな方です。漁期はオスより短く、12月末までなのでお早めにご賞味ください。

舞鶴市へのふるさと納税のご案内



「舞鶴かに」「京鮓」「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!



【発行】一般社団法人 舞鶴市水産協会

お問い合わせ ☎ (0773) 66-1020



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!

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

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

舞鶴かまぼこ®

2006年に舞鶴初の地域団体商標として認定

味と品質へのこだわりと工夫

【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げます。舞鶴かまぼこは、すべて保存料無添加です。

HPでも舞鶴かに®の **有川又商店**

舞鶴市宇上安久651-39 ☎ 0773-77-1771 (要予約) FAX 0773-75-0781

8:30~16:00 (休 土曜日、第3日曜日)

安い!新鮮!うまい! **有丸七水産**

舞鶴市魚屋屋297番地の2 ☎ 0773-75-1392 (要予約) FAX 0773-76-6026

8:30~16:00 (休 土曜日、日曜日)

WEBストア専門店です! **岡山八郎兵衛商店**

真牡蠣はそのまま水揚げした物を発送しますので鮮度抜群です。



海の京都

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~



一般社団法人
舞鶴市水産協会
☎ 0773-66-1020

このマップは、「まいづるのお魚普及事業」を舞鶴市から受託し、作成したものです。

