



海の京都

初夏の味覚 「丹後とり貝」出荷開始！



京マークは登録商標です

令和3年4月12日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
京都府農林水産部水産課
京都府水産事務所

「海の京都」の代表的なブランド「丹後とり貝」が4月15日（木）から出荷されますのでお知らせいたします。

「京のブランド産品」に認証されている「丹後とり貝」は、一般に出回るトリガイに比べて大型で甘みがあり、高級食材として高い評価を得ています。

春から初夏の食材としてお楽しみいただける逸品を、府民の皆様幅広く知っていただくため、初出荷の様子を御取材（希望日時：4月15日午後1時30分～ 場所：舞鶴市場）いただきますよう、よろしくお願いいたします。

1 出荷期間

令和3年4月15日（木）から6月末頃まで

[出荷開始当日は、午後1時30分から舞鶴市場で出荷準備作業を予定]

※なお、舞鶴市場においては新型コロナウイルスの発生状況に鑑み、市場内へは関係者以外立入禁止措置を講じています。取材いただける場合には、市場外にて出荷現品を準備し、対応させていただきます。

2 出荷先

地元市場（舞鶴、宮津）から、地元及び東京や大阪などの消費地へ出荷

※ほぼ例年並みの20万個の出荷を予定しています

3 生産場所

舞鶴湾（舞鶴市）、栗田湾（宮津市）、宮津湾（宮津市）、久美浜湾（京丹後市）

4 出荷規格

殻付き重量（全重量）100g以上の大型トリガイ

5 その他

- ・舞鶴市、宮津市及び京丹後市では、「丹後とり貝」が食べられる店舗をチラシや観光HPで紹介
- ・「丹後とり貝」プロモーション事業（令和2年4月府補正予算）の成果を踏まえ、有名飲食店向けの料理レシピ提供等の情報発信により新規販路開拓に繋げる予定

（参考）「丹後とり貝」について

- 平成20年に、水産物として初めて「京のブランド産品」に認証
- 平成21年度に地域団体商標に登録
- 京都府農林水産技術センター海洋センターで生産された稚貝（種苗）を漁業者が海面の筏から垂下したコンテナ内で約1年間育成
- 種苗生産技術・育成技術が確立されているのは、全国で京都府のみ
- 出荷にあたっては、貝毒やノロウイルス等の検査を定期的に行い、安全を確保



左：丹後とり貝 右：一般的なトリガイ

<問合せ先>

京都府水産事務所 海のにぎわい企画課（丹後とり貝に関すること）
課長補佐兼係長 久門、主査 道家 TEL：0772-25-3030

京都府漁業協同組合（出荷先及び販売促進PRに関すること）
組織部 指導課長 千賀 TEL：0773-77-2202
販売部 部長 中西、販売課係長 藤崎 TEL：0773-75-1111

京都府 農林水産部 流通・ブランド戦略課（京のブランド産品に関すること）
課長 蘆田、主幹兼係長 塩見 TEL：075-414-4941

