



まいづる まるごと いただきます! 赤れんが 地場産市場 を開催

舞鶴の農産物や水産物が一堂に会する地産フェア「赤れんが地場産市場」を開催。今年7月6日、特許庁の地域団体商標に登録された「舞鶴かに」をはじめ、舞鶴ならではの味わいが味わえます。家族みんなで舞鶴の秋味を堪能してください。

**地域団体商標登録記念
「舞鶴かに」
カニカーニバル**

- ◆「舞鶴かに」コッペ汁の振る舞い
- ◆(先着500人、無料)
- ◆「舞鶴かに」の販売

地場産市場

- ◆舞鶴産新鮮野菜の販売
- ◆天然マガキ、海鮮あかけ焼きそばの販売
- ◆「舞鶴かまぼこ」など特選土産品の販売

【日時】
11月24日(土)
10時~15時

【場所】
赤れんがパーク

「舞鶴グルメ」

- ◆「金曜日はカレーの日プロジェクト」
- ◆舞鶴おでんの会



舞鶴の美味しいものが
いっぱい集まるカニ〜。
みんな来てカニ〜。



「地場産市場」限定の楽しいイベントが盛りだくさん!

- ◆「舞鶴かに」争奪!お楽しみ抽選会
- ◆じゃんけん大会(オススメ特産品が当たります)
- ◆地場産クイズラリー
- ◆舞鶴かにPRキャラクター「チョコキまる」この写真撮影

▼詳しくは、実行委員会事務局(観光商業課内、☎66・1024)へ。

「魚の街まいづる」の 冬の味覚の王者

舞鶴かに

「舞鶴かに」とは、舞鶴漁港に水揚げされるスワイガニのことで、今年7月6日に特許庁の地域団体商標に登録されました。舞鶴の水産物では、「舞鶴かまぼこ」「丹後とり貝」に続く3例目です。

11月6日に解禁

11月6日(翌年3月20日(メスは1月10日)まで府漁協舞鶴支所所属の6隻の底引き網漁船が丹後半島沖合で操業し、漁獲したものが府漁連舞鶴市場で競りに掛けられます。「舞鶴かに」はその姿と味の良さ、高級感から冬の味覚の王者と呼ばれています。

スワイガニ漁は 環境にやさしい漁業

この6隻が所属する府機船底曳網漁業連合会は、海の環境を保全し、禁漁区の設定や漁獲サイズの規制により天然の水産物を持続的に利用する漁業に与えられるMSC漁業管理認証を平成20年9月に取得しています。

かにマップを作製



舞鶴かにPRキャラクター「チョコキまる」

舞鶴には、水揚げされた当日の昼には、新鮮な「舞鶴かに」を味わえる・味わえる店が多くあります。これらの店やカニの選び方を紹介する「舞鶴かにマップ2012〜2013」を作製しました。

まいづる観光ステーションやJR東舞鶴駅観光案内所、道の駅舞鶴港とれとれセンターなどで配布。
▼詳しくは、水産課(☎66・1020)へ。



▲昨年の初競りの様子

お得なチケットあります 小学生対象

家族でバスやKTRに乗って 秋旅をぐっぞ

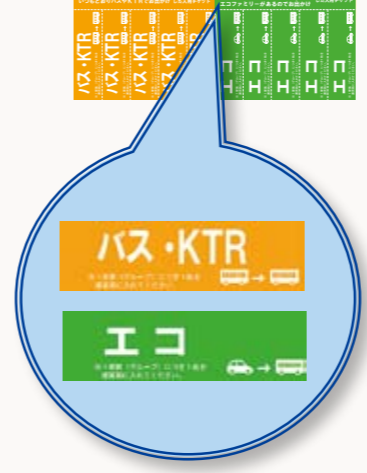
チケットを提示すると大人1人分の運賃で小学生2人までの乗車が無料となる「バス・KTRエコファミリー」を実施しています。行楽の秋、家族でバスやKTR(北近畿タンゴ鉄道)に乗って出かけてみませんか。

【実施期間】
11月の土・日曜日と祝日

【対象区間】
京都交通(高速バスを除く)とKTRの全区間

【その他】
チケットは各小学校で配布。KTR西舞鶴駅や京都交通(舞鶴・西舞鶴駅前案内所)でも配布

▼詳しくは、企画政策課(☎66・1042)へ。



舞鶴のイチオシ土産

今回18品を推奨

舞鶴らしい魅力ある土産品を推奨する「舞鶴観光特選みやげ品推奨制度」による新たな推奨品が決定。

同制度は、「本物」や作り手の「思い」にこだわった安心・安全な土産品を推奨することで、舞鶴のブランドイメージを高め、販売を促進しようとするもの。

9月26日の推奨委員会で、18品(更新16品、新規2品)が推奨されました。推奨期間は3年間。



推奨マーク

観光特選みやげ 推奨品

- ◆《菓子類》◆舞鶴サブレ◆M.Y.鶴の水兵さん◆岸壁の母◆舞鶴海軍ロールカステラ◆舞鶴万願寺シフォンケーキ◆《練製品》◆海のまもり◆雅の舞◆特製大板3枚箱入り◆舞鶴つくし◆香◆蒲鉾詰め合わせ◆まいづる5枚箱入り◆鱒入り竹ちくわ◆御蒲鉾(塗・焼)◆舞鶴の海◆舞鶴◆藤の花詰め合わせ◆《酒類》◆純米吟醸大杉◆《その他食品》◆舞鶴乾若布◆野原乾わかめ◆舞鶴名物ホルモンカレー◆焼鯖巻◆京都舞鶴「ホルモンうどん」◆《小物雑貨》◆七宝かさね(グラススタンド)◆七宝かさね(キーホルダー)



▼詳しくは、舞鶴観光協会(まいづる観光ステーション内、☎75・8600)へ。