

京都舞鶴かき小屋「鶴昇丸」の冬季営業開始のお知らせ

5シーズン目を迎える京都舞鶴かき小屋「鶴昇丸」の冬季営業が開始されますのでお知らせします。

●営業内容について

- (1) 期間 12月3日(金)から4月上旬頃まで、木曜日定休日
- (2) 時間 1部/11:00~、2部/13:00~、完全予約制で営業
- (3) 人数 1回あたり店内 50名様
- (4) 料金 お1人様 1,650円(税込)から
目安…マガキ約1.5kg(15~20個位の蒸し焼きを提供)
- (5) 場所 舞鶴市佐波賀300 【連絡先】0773-68-2303【木曜日定休】



(別紙のチラシをご覧ください。)

※**鶴昇丸**は、定置漁業や二枚貝養殖を主に営んでおり「チャレンジこそが成長戦略! **鶴昇丸**の多角経営の取り組み」と題して、令和元年度第25回全国青年・女性漁業者交流大会で発表され、全国漁業協同組合連合会会長賞を受賞されています。

【お問い合わせ先】

産業振興部水産課：☎ 0773-66-1020、FAX；0773-62-9891
E-Mail：suisan@city.maizuru.lg.jp