

報道関係者各位

令和4年9月13日

新ブランド「京都舞鶴産『^{みやび}雅がき』」の初出荷と試食取材会について ～初秋に「生食用マガキ」を召し上がっていただけます。～

(一社)舞鶴市水産協会は、舞鶴湾で育成された新たなブランド水産物「京都舞鶴産『^{みやび}雅がき』」(商標登録申請中)の初出荷に合わせて、試食取材会を開催しますので、ご案内します。

記

【初出荷】

1. 日時 令和4年9月16日(金)8:30
2. 場所 京都府漁業協同組合舞鶴市場
3. 内容 今回は定価販売です。



【試食取材会】

1. 日時 令和4年9月16日(金)12:30～
2. 場所 道の駅「舞鶴港とれとれセンター」の「魚たつ」前のテーブル
3. 内容 京都舞鶴産「^{みやび}雅がき」を召し上がるお客様への取材の機会と撮影用のサンプルを準備します。

【京都舞鶴産「^{みやび}雅がき」の特徴】

このマガキは、京都府漁協舞鶴支所に所属する「京都^{みやび}雅がき組合」(木村 淳代表, 13名)が、ブランド牡蠣を目指して、生産されているものです。

また、このマガキは、成長が遅くなる産卵期が無いため、「身入り」の時期が早くなり、舞鶴湾においては、従来の養殖マガキの出荷が12月のところ、9月から出荷できるものです。

さらに、従来の舞鶴湾のマガキは「加熱用」であるのに対し、京都舞鶴産「^{みやび}雅がき」は、京都府漁協舞鶴市場で殺菌処理され、より需要のある「生食用」として販売されるものです。

舞鶴市 産業振興部 産業創造室 農林水産振興課(担当:中井,上野)

〒625-8555 舞鶴市字北吸 1044

TEL:0773-66-1023 / FAX:0773-62-9891

E-mail:nousui@city.maizuru.lg.jp



SDGs 未来都市