

## 「丹後とり貝」の海上取材会及び試食取材会のご案内

～舞鶴湾で育成された「海の京都」の代表的な初夏の味覚をどうぞ！～

### 【海上取材会】

舞鶴湾で育成されてきた「丹後とり貝」の出荷前の選別等の作業について、京都府漁業協同組合舞鶴支所に所属する生産者の協力により、海上取材会を開催しますので、ご案内致します。

1. 日 時 5月8日（月）10：00出港
2. 乗船場所 京都府漁業協同組合舞鶴支所前（駐車場有）
3. 取材内容 約10ヶ月間育成されてきた「丹後とり貝」の出荷前の選別等の作業を漁船に乗船後、舞鶴湾内のイカダに移動し取材していただきます。
4. その他
  - (1) イカダ上での取材のため、悪天候の場合、延期することがあります。
  - (2) 小型漁船での移動となりますので、合羽（風除けにもなります。）等のご準備をお勧めします。

### 【試食取材会】

5月8日（月）の「丹後とり貝」の初出荷に併せ、「舞鶴のさかな食べ処・買い処」において、お客様に試食していただく取材会を開催しますので、ご案内致します。

1. 日 時 5月8日（月）12：00～
2. 場 所 道の駅「舞鶴港とれとれセンター」内  
「魚たつ」前のイートインスペース
3. 取材内容 同センターのお客様への取材の機会を設定します。

舞鶴市 産業振興部 産業創造室 農林水産振興課（担当：中井・山下・真下）



SDGs 未来都市

〒625-8555 舞鶴市字北吸 1044  
TEL:0773-66-1020 / FAX:0773-62-9891  
E-mail:nousui@city.maizuru.lg.jp