



海の京都

チョコキまるグッズを当てよう!キャンペーン実施中!!

2018年

舞鶴

かき料

&かきグルメマップ

ウセになるプリプリ感

ど〜んと

召し上がれ!

この
のぼりが目印!!

クイズに答えて
『チョコキまる』グッズを
当てよう!

期間中に「まいづる観光ネット」に
掲載のクイズに答えて正解すると、
抽選で30名様にチョコキまるグッズ
をプレゼント!

詳しくは
こちらから



舞鶴かにPRキャラクター
「チョコキまる」

※写真はイメージです。

かきの入荷状況により、提供できない場合がありますので、店舗へ事前にご確認ください。

舞鶴かき丼 3つの条件

其の
壳
其の
式
其の
参

- 「舞鶴産のかき5個以上」と「舞鶴かまぼこ」を使用すること
- かきの「プリプリ」感を損なわないこと
- おいしくて、また食べたくなること

※かきの生育不良など舞鶴産かきの仕入れが困難な場合は、京都府内産のかきを使用する場合があります。その場合は、店舗からお知らせします。



温かいご飯の上に乗ったプリプリのかきをほおばると、かきの旨みが口いっぱいに広がります。シコシコとした食感の「舞鶴かまぼこ」との相性も抜群。

舞鶴でしか味わうことができない「舞鶴かき丼」をぜひ、お召し上がりください。



舞鶴産のかき おいしさのヒ・ミ・ツ

三方を緑の山々に囲まれた舞鶴湾には、ミネラル分を豊富に含んだ河川が多く流れ込み、カキのエサとなる植物プランクトンを育てます。栄養豊富な舞鶴湾で育ったかきは、身も大きく、濃厚な味となります。



舞鶴かき丼の名脇役「舞鶴かまぼこ」ってどんなもの？

- 「舞鶴かまぼこ」は、平成18年に特許庁の地域団体商標を取得しているブランドかまぼこです。
- 「舞鶴かまぼこ」は、現在かまぼこの原料として主流となっている冷凍すり身だけに頼らず、近海でとれる魚を原料とした「生すり身」を4割以上使用しています。
- 特有のコシを出すために、すわり（45度で30～40分）、本蒸し（85度で30～40分）という舞鶴独自の2段階蒸し上げ方法を採用しています。



舞鶴へのご案内



交通のご案内

電車

JR東舞鶴駅・JR西舞鶴駅下車

JR京都駅より 直通特急「まいづる号」などで・・・約1時間40分
JR大阪駅より 京都駅経由（京都駅より直通特急などで）約2時間20分
JR名古屋駅より 京都駅経由（新幹線・直通特急などで）約2時間30分

路線バス（京都交通）

☎0773-75-5000, 76-8800

京都（京都駅） ↔ ……約1時間50分
大阪（梅田） ↔ ……約2時間10分（直通便）
大阪（なんば） ↔ ……約2時間10分
神戸（三宮） ↔ ……約2時間
東京（品川） ↔ ……約9時間30分

自家用車

京 都より 京都縦貫自動車道・綾部JCTから舞鶴若狭自動車道「舞鶴西IC」「舞鶴東IC」・・・約100km
大 阪より 中国自動車道・吉川JCTから舞鶴若狭自動車道「舞鶴西IC」「舞鶴東IC」・・・約130km
名古屋より 名神高速道路、北陸自動車道、舞鶴若狭自動車道「舞鶴西IC」「舞鶴東IC」・・・約190km

待み
かっ
てな
る
！



舞鶴かにPRキャラクター「チョコまる」

京都縦貫自動車道が開通してグンと近くに！

お問い合わせ 舞鶴かきグルメキャンペーン協議会

舞鶴観光協会 ▶まいづる観光ステーション ☎0773-75-8600

▶東舞鶴駅観光案内所 ☎0773-65-2100

〒624-0816 舞鶴市宇伊佐津213-8 FAX 0773-75-8602

まいづる観光ネット

検索



京都府漁業協同組合（舞鶴支所）

☎0773-75-0531

〒624-0914 舞鶴市字下安久無番地 FAX 0773-75-8543

一般社団法人 舞鶴市水産協会

☎0773-66-1020

〒625-0080 舞鶴市字北吸1044 FAX 0773-62-9891





新鮮な生がきをその場で焼いて
提供します。お土産にも最適!

〒624-0946 京都府舞鶴市字下福井905

☎ (0773) 75-6125

営 9:00~18:00

休 水曜日(他に特別休業日あり)

P 200台・バス20台



とれとれセンター

<https://toretore.org/>

1 (有) 魚越

☎ (0773) 75-9930

2 (有) 魚たつ

☎ (0773) 75-9932

3 (有) 岡田鮮魚店

☎ (0773) 75-9933

4 (株) 吉本水産

☎ (0773) 75-9944

西地区 拡大図

西舞鶴駅

東地区 拡大図

西地区/拡大図

舞鶴港とれとれセンター

舞鶴西IC

至綾部・京都

至綾部JCT (至 福知山・京都・大阪)

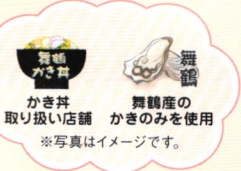
東地区 拡大図

魚の街まいづる 冬のかき版

食べ歩きMap

舞鶴産かきの入荷の関係がありますので 事前にお問い合わせください。

※舞鶴産かきが使用不可のときは、京都府内産かきを使用することがあります。



5 ととや

舞鶴産のぷりぷりのカキを ふっくらと包み込んだ 玉子のかき丼

営 10:00~18:00
休 水曜日、元日

かき丼 1,000円

舞鶴市字下福井905 (道の駅 舞鶴港とれとれセンター内)
☎ (0773) 75-9934

6 れすとらん ととや

舞鶴産のぷりぷりのカキを ふっくらと包み込んだ 玉子のかき丼

営 10:00~18:00
休 元日

かき丼 1,000円

舞鶴市字下福井905 (道の駅 舞鶴港とれとれセンター西隣)
☎ (0773) 78-2343

7 水協食堂

京都府漁業協同組合舞鶴 市場直仕入。みつば自家栽培。

営 8:00~19:00
休 土曜日・第3日曜日

かき丼 (みそ汁付) 1,080円

舞鶴市字北田辺179
☎ (0773) 75-0952

8 加寿美

心をこめてお待ちしています。卵、野菜も舞鶴産。多種のかつお節、昆布、舞鶴産煮干など出汁にもこだわっています。新鮮に勝るものなし。

営 11:30~14:00、17:30~20:30
休 火曜日 年末年始、不定休

かき丼 1,380円
かき料理 / 800円 (要予約)

舞鶴市字円満寺139
☎ (0773) 75-0428

9 魚源(ととげん)

鮮度抜群!! オーナーが仲買人だからこそできる!!

かきを天ぷらにしてかきの旨みを閉じ込めて、カツオのきいた出汁と玉子でとじています。食べログ、FB「魚源」で検索!!

営 11:00~14:00、17:00~23:00 (L.O.22:30)
休 火曜日

かき丼 1,000円
かきのみそ焼き / 880円
舞鶴かきフルコース / 5,400円

舞鶴市字引土263-18
☎ (0773) 77-5534

10 (有) ベにや食堂

丼の味付け、みそ汁に自信あり!

舞鶴産の卵、ねぎを使用。

営 11:00~21:30 休 土曜日
P 3台

かき丼 (みそ汁付) 950円
カキフライ / 800円
カキフライ定食 / 1,150円

舞鶴市字引土3-1 (JR西舞鶴駅西口)
☎ (0773) 75-2333

11 カフェレストフォレスト

発祥の地舞鶴の肉じゃがと コラボし、濃厚に仕上げました。舞鶴かきと相性抜群と評判!!

卵、野菜も舞鶴産。

営 平日 7:30~17:00 土日祝 9:00~21:00
休 水曜日

肉じゃががかき丼 1,000円

舞鶴市字引土17-3 (JR西舞鶴駅西口)
☎ (0773) 75-3187

12 おいしい処まいづる茶屋

森の中でゆっくりお食事を!!

米、出汁じゃこも舞鶴産で名水真名井の清水を使用。大人気かき天丼はサクプリの食感と自家製天れが自慢です!

営 平日 11:00~15:00、17:00~21:00 土・日 11:00~21:00 休 火曜日

かき丼・かき天丼 980円
かき入り味噌煮込みうどん / 1,000円
かきの茶碗蒸し / 650円
戸崎ごぼん (かきづくしセット) / 1,480円

舞鶴市字十倉60-1
☎ (0773) 76-1886

13 新鮮処 魚里

思い立ったが食べ時!!

野菜、米、卵、カキ、すべてが地元産です。何度も足を運んでいただけるよう鮮度と味を追求しています。

営 平日 11:00~14:00 休 水曜日 土日祝 11:00~14:00 18:00~21:00

かき丼 (あら汁付) 1,350円
カキフライ (4個) / 620円
カキフライ定食 / 1,160円

舞鶴市字福来158-2
☎ (0773) 76-5745

14 レストラン 海望亭

絶景を眺めながら素敵なお食事を

舞鶴産の卵、かまぼこ、米を使用。出汁にこだわっています。

営 11:00~21:00
休 年末年始

かきフライ丼 1,620円
ミニかき丼 / 1,512円
かきフライ単品 / 1,400円

舞鶴市字浜34-3
☎ (0773) 64-0890

15 割烹 松さち

肉じゃが付きのセットもありお得です。

青ねぎ、米など地元や近郊の産品をできるだけ使用します。舞鶴産煮干しを使った出汁を使用。

営 11:30~14:00 17:30~21:00
休 不定休 (要電話確認)

かき丼 1,650円
かき丼セット / 2,200円
かき柳川 / 1,350円、かき酒蒸し / 900円

舞鶴市字浜150 (東舞鶴八条富士角)
☎ (0773) 63-3595

16 中華レストラン 東来

FB「チャイニーズレストラン 東来」で検索!!

舞鶴の旨いもん、体に優しいほんまもん

舞鶴産の煮干・鶏ガラを出汁に使用。化学調味料不使用の安心素材。

営 11:30~14:00 休 不定休 17:00~21:00

舞鶴のあんかけ カキチャーハン 980円

舞鶴市字北浜町4-4
☎ (0773) 64-0524

17 お食事亭 天照

絶品のカキ料理を提供します。

カキフライは大粒です。生ガキには自家製ボン酢を御利用下さい。

営 11:00~14:00 17:00~21:00
休 月曜定休

生ガキ / 600円
カキフライ / 800円
カキの酒蒸し / 800円

舞鶴市字竹屋75
☎ (0773) 77-8645

18 丸富士食品

全国発送承ります

FB「丸富士食品」で検索!!

新鮮さ安さ抜群!! カキを 買うなら専門店「丸富士」へ

営 8:00~18:00
休 土曜日・第3日曜日

マガキむき身 (1kg) / 2,000円
マガキ (1個) / 80~150円

舞鶴市字引土263
☎ (0773) 75-0057

19 さかなや 水嶋鮮魚店

FB「水嶋鮮魚店」で検索!!

カキ販売 1個80円~150円 大好評お買い得パケツ販売もしております

営 9:00~18:00
休 火曜日

舞鶴市字引土104
☎ 0120-34-3001

20 舞鶴かね和

毎日の競りで、むきガキ・殻付ガキを仕入れております!

営 8:30~18:30 休 元旦

舞鶴市字京田555-1
☎ (0120) 75-0586

21 舞鶴湾かき小屋 美味星

素潜り漁師が採ってきた新鮮・天然素材にこだわり

カキは舞鶴湾の天然マガキのみ扱っています!!

営 土 11:00~20:00 日祝 11:00~17:00
休 平日

蒸しがき (10個程度) / 1,600円
カキフライ (3~5個) / 700円
かき持ち帰り用 (10個) / 1,500円 (発泡箱入り)

舞鶴市字下安久無番地 (舞鶴市下安久552-6)
☎ 080-6166-1158

22 かき小屋 鶴昇丸

プリプリの舞鶴産のカキを たらふく食べて下さい。

前日までに要予約

営 11:00~12:30 13:00~14:30 (予約で時間外受付可)
休 木曜日

蒸しがき (1.5kg) / 1,620円 (約15~20個)

舞鶴市字佐波賀300
☎ (0773) 68-2303

23 農村レストラン ふるる

地元食材を使った人気のピュッフェに オーダーメニューで「蒸しがき (5個程度) / 1,080円」を提供

営 平日 11:00~15:00 土日祝 11:00~16:00、18:00~21:00
休 火曜日

ピュッフェ 大人 (中学生以上) / 1,750円 小学生 / 920円 4才以上小学生未満 / 610円 3才以下 / 無料
蒸しがき / 1,080円

舞鶴市字瀬崎60
☎ (0773) 68-0233

24 大六丸

かき、かに、魚以外に、お食事も販売しております。

営 9:30~18:30
休 火曜日

蒸焼きガキ (1個) 250~350円

舞鶴市字下福井2-17
☎ (0773) 76-8939