



京マークは登録商標です

初夏の味覚をおあがりやす。

～4月22日、京のブランド産品「丹後とり貝」出荷開始～



- 一般のトリガイより大ぶりがつ肉厚で、甘く歯ごたえがあり、高級食材として名高い京のブランド産品「丹後とり貝」の出荷が4月22日（月）から始まります。
- 舞鶴地方卸売市場では6月中旬までの期間、休市日を除き午前8時から出荷作業が実施されますので、取材いただきますようお願いいたします。

1 初出荷日

令和6年4月22日（月）午前8時～

場所：京都府漁業協同組合舞鶴地方卸売市場
（舞鶴市下安久 1013-1）

2 出荷状況

○出荷期間：4月22日（月）～6月中旬までの予定

○出荷量：昨年より「多め」の見込み
（昨年約13万個）

○出荷先：地元及び全国の中央卸売市場等

3 撮影・取材について

撮影・取材を実施していただく場合には、取材前に京都府漁業協同組合総務課（0773-77-2200）で入場許可証を受け取り、携行ください。

なお、令和6年4月～6月の市場の休市日の予定は次のとおりです。

4月の休市予定日	27日（土）、28日（日）
5月の休市予定日	2日（木）、3日（金）、4日（土）、11日（土）、 12日（日）、18日（土）、19日（日）、25日（土）、 29日（水）
6月の休市予定日	1日（土）、4日（火）、8日（土）、15日（土）、 16日（日）、22日（土）、29日（土）

4 その他

海の京都公式HPでは、中丹・丹後地域で「丹後とり貝」が味わえる飲食店を紹介しています。

(<https://www.uminokyoto.jp/feature/detail.php?spid=21>)



<参考>「丹後とり貝」とは

舞鶴湾、宮津湾、久美浜湾において、京都府農林水産技術センター海洋センターで生産された稚貝を、海面の筏から垂下したコンテナで約1年間育成したトリガイのうち、殻付き重量が100g以上のもののみが「丹後とり貝」と呼ばれます。

「丹後とり貝」は貝毒やノロウイルス等の検査を定期的に行い、食の安全を確保したうえで出荷しています。



(公社)京のふるさと産品協会提供



左：丹後とり貝、右：一般的なトリガイ

【本報道発表に関するお問合せ】

(京のブランド産品に関すること)

京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課 電話 075-414-4941

課長 ^か加茂、課長補佐兼係長 ^{かた}片岡

(丹後とり貝に関すること)

京都府水産事務所 海のにぎわい企画課 電話 0772-25-3030

課長補佐兼係長 ^{いの}井上、主査 ^{どう}道家

(出荷及び販売 PR に関すること)

京都府漁業協同組合 販売部 販売課 電話 0773-75-1111

部長 ^{なか}中西、課長 ^{くら}倉

(撮影・取材に関すること)

京都府漁業協同組合 総務部 総務課 電話 0773-77-2200

次長 ^{にし}西谷

