



「海の京都」 初夏の味覚の大本命！ ～ 京のブランド産品「丹後とり貝」の出荷が始まります ～



- 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5月8日（月）から始まります。
- 舞鶴地方卸売市場では6月中旬までの期間中、休市日を除き午後1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5年5月8日（月）午後1時00分～
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）



（公社）京のふるさと産品協会提供

2 出荷状況

- 出荷期間：5月8日（月）～6月中旬までの予定
- 出荷量：昨年より少なめ（昨年約24万個）
- 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

市場内の無断撮影・取材はご遠慮ください。撮影・取材を実施していただく場合には、市場の休市日を除き、原則3営業日前までに、京都府漁業協同組合総務課（0773-75-2200）まで連絡をお願いいたします。

なお、令和5年5月、6月の市場の休市日の予定は下記のとおりです。



左：丹後とり貝、右：一般的なトリガイ

5月の休市予定日	2日（火）、3日（水）、6日（土）、7日（日）、13日（土）、20日（土）、21日（日）、24日（水）、27日（土）
6月の休市予定日	3日（土）、4日（日）、10日（土）、13日（火）、17日（土）、18日（日）、24日（土）

4 その他

- ・海の京都公式HPにて中丹・丹後地域で「丹後とり貝」等海の京都エリアの旬の食材が食べられる飲食店について紹介
(<https://www.uminokyoto.jp/feature/detail.php?spid=1>)



<参考>

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。

【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、係長 ^{ふじ}藤崎

(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 0773-75-2200

課長 ^{にし}西谷

