

## 「海の京都」初夏の味覚を堪能！！

～5月14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5月14日（水）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、休市日を除き午前8時から出荷作業が実施されますので、取材をお願いします。

### 1 初出荷日

令和7年5月14日（水）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）



京マークは登録商標です



### 2 出荷の見込み

○出荷期間：5月14日（水）～6月中旬までの予定

○出荷量：平年より少なめの見込

（過去5年平均約20万個）

○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・取材をご希望の場合は、京都府漁業協同組合総務課（0773-77-2200）に3営業日前までにご連絡の上、取材当日、事前に入場証を受け取り携行してください。

なお、令和7年5月、6月の市場の休市日の予定は下記のとおりです。

5月の休市予定日	17日（土）、18日（日）、24日（土）、 27日（火）、28日（水）、31日（土）
6月の休市予定日	7日（土）、8日（日）、14日（土）、 17日（火）、21日（土）、22日（日）、 28日（土）



（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

### 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を紹介しています。

[\(https://www.uminokyoto.jp/gourmet/\)](https://www.uminokyoto.jp/gourmet/)



（次頁あり）

<参考：丹後トリ貝について>

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、舞鶴湾、宮津湾及び久美浜湾において、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】**

(京のブランド製品に関すること)

京都府農林水産部 流通・ブランド戦略課 電話 075-414-4941

課長 加茂<sup>かも</sup>、係長 伊藤<sup>いとう</sup>

(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 井上<sup>いのうえ</sup>

(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

参事 中西<sup>なかにし</sup>、課長 藤原<sup>ふじわら</sup>

(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 西谷<sup>にししたに</sup>

まゆぎろ

