



ゆでた後、冷凍にしたまま店頭に出ているカニも右記の方法で見分けられます。店頭にはさまざまな値段のカニが並んでいますので、料理方法と食べ方をよく聞いてお買い上げください。

舞鶴市内では、新鮮な「舞鶴かに」を「買える」「味わえる」場所がたくさんあります。詳しくは、中面に紹介しています。ぜひ、おこしください。

Q&A

Q 「生」と「ゆで」どちらのカニを買えばいいの？

A 鍋物、焼きガニにするなら「生」。家でそのまま食べるなら「ゆで」のカニをお買い求めください。(お好みにより2杯酢・3杯酢でどうぞ)一度ゆでてあるものは鍋物や焼きガニには向きません。

Q 「ズワイガニ」の甲らによくついている黒い丸い玉は何？品質と関係があるの？

A 黒い丸い玉は深海のヒルの卵です。カニの品質と直接関係はありませんが、カニが脱皮してからある程度時間が経たないと、ヒルの卵はつかないの、丸い玉がついている方が良いカニとすることができます。

- ① 色ツヤのよいもの
- ② 重量感のあるもの
- ③ 甲らや足がやわらかくないもの
- ④ 不快な臭いのしないもの
- ⑤ 腹部が白いもの(みそが良質)
- ⑥ はさみの大きなもの



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
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

舞鶴観光協会(まいづる観光ステーション)
[年末年始休] <http://www.maizuru-kanko.net>
☎0773-75-8600
東舞鶴駅観光案内所
[年末年始休] ☎0773(65)2100



舞鶴かに® PRキャンペーン協議会(京都府漁業協同組合・(一社)舞鶴市水産協会・舞鶴観光協会)

Instagramに舞鶴かに®の写真を投稿して「舞鶴かに®」または「舞鶴お土産セット」を当てよう!

A賞 「舞鶴かに®一匹」を抽選で**5名様に!**
応募期間:平成30年11月6日~平成31年1月10日

B賞 「舞鶴お土産セット」を抽選で**5名様に!**
応募期間:平成30年11月6日~平成31年3月20日

応募方法

- 1 Instagram内のアカウント「[公式]京都 舞鶴観光協会」をフォロー。
- 2 舞鶴かに®(タグ付き)を召し上がった際の写真を撮影し、ハッシュタグ「#舞鶴かに」を付け投稿すると応募完了!
かに料理や、おいしそうに食べているところなど何でもOK!

応募対象

- 1 投稿された写真に舞鶴かに®と認識できる緑のプレートやタグが写っていること。
注1) アカウントを非公開設定している場合、投稿写真を確認できない場合があります。
注2) 素顔写真は舞鶴観光協会のページでリポストさせていただきます。

その他

- ◆写真は一人につき何枚投稿していただいてもOKです。
- ◆当選された方にはInstagram内のメッセージでお知らせいたします。

※平成31年1月10日までに写真を投稿していただいた方からA賞当選者5名を選びます。A賞に当選されなかった方もB賞の抽選対象となります。
※このキャンペーンは舞鶴かに®PRキャンペーン協議会が主催するものでInstagramとは関係ありません。

ブランドかに 舞鶴かに®



2018~2019 MAP



Instagramに舞鶴かに®の写真を投稿して「舞鶴かに®」または「舞鶴お土産セット」を当てよう!

A賞 「舞鶴かに®一匹」を抽選で**5名様に!**
応募期間:平成30年11月6日~平成31年1月10日

B賞 「舞鶴お土産セット」を抽選で**5名様に!**
応募期間:平成30年11月6日~平成31年3月20日

※平成31年1月10日までに写真を投稿していただいた方からA賞当選者5名を選びます。A賞に当選されなかった方もB賞の抽選対象となります。
※各応募方法について詳しくはパンフレット裏面をご覧ください。

「舞鶴かに®」は特許庁・地域団体商標に登録されているズワイガニです。
「舞鶴かに®」には、「京都」と漁獲した「漁船名」が明示された「緑色のタグ」「緑のプレート」が取り付けられています。身がぎっしり詰まった舞鶴自慢の「舞鶴かに®」をお求めください。

