



初夏の味覚 「丹後とり貝」出荷開始！



京マークは登録商標です

令和4年4月28日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
京都府農林水産部水産課
京都府水産事務所

「海の京都」の代表的なブランドである「丹後とり貝」※は、平成20年に水産物として初めて「京のブランド産品」に認証され、一般に出回るトリガイに比べて大型で甘みがあり、高級食材として高い評価を得ています。

この度、今年度の出荷が5月5日（木）から開始されますので、広く周知して頂きますようお願いいたします。

※丹後とり貝

京都府内で育成されるトリガイのうち、殻付き重量が100g以上で、殻の変形のないもの。肉厚で歯ごたえが良く、独特の甘みがあるのが特徴で、出荷にあたっては、貝毒やノロウイルス等の検査を定期的に行い安全を確保。

舞鶴湾、栗田湾^{くんだ}、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（種苗）を漁業者が海面の筏から垂下したコンテナで約1年間育成。種苗生産技術・育成技術が確立されているのは、全国で京都府のみ。

1 出荷期間

令和4年5月5日（木）から6月末頃まで

〔期間中、京都府漁業協同組合が開設する「舞鶴市場」
（舞鶴市下安久）にて、午後1時から出荷作業を実施〕

2 出荷先

地元及び全国の中央卸売市場等に出荷

生産量は昨年以上（昨年度約20万個出荷）

3 その他

舞鶴市場においては新型コロナウイルスの発生状況に鑑み、市場内へは関係者以外立入禁止措置を講じています。取材される場合には、事前に問合せ先へ御連絡下さい。市場外にて出荷現品を準備し、対応いたします。



（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

（参考）京のブランド産品 別紙のとおり

（問合せ先）

○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

課長補佐兼係長 久門、主査 道家 TEL：0772-25-3030

○出荷及び販売促進PRに関すること

京都府漁業協同組合

販売部 部長 中西、販売課 課長役 倉、係長 藤崎

TEL：0773-75-1111

TEL：0773-77-2202

○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

課長 蘆田、主幹兼係長 塩見

TEL：075-414-4941



(別紙)

■京のブランド産品（認証：31品目うち加工品2品目 R4.3.1現在）

- ・安心・安全と環境に配慮した「京都こだわり生産認証システム」により生産された京都府産農林水産物の中から品質・規格・生産地を厳選したもの。
- ・（公社）京のふるさと産品協会が認証

（認証基準）

イメージが京都らしいもの又は販売拡大を図る必要があるもので、次の要件を備えているもの

- ・出荷単位としての適正な量を確保
- ・品質・規格を統一
- ・他産地に対する優位性・独自性の要素がある

■京マーク



- ・「京のブランド産品」を示すもの
- ・おいしさと信頼の目印
- ・登録商標

- ・京都の頭文字のKをシンボル化
- ・3つの円は、京都の「農」「林」「水産」の豊かな実りを表現
- ・3本のラインは、その源である「大地」「水」「太陽」を表現