

# 海の京都 初夏の味覚 京のブランド産品 『丹後とり貝』

京都の自慢の逸品を  
ご家庭にお届け



～『丹後とり貝』とは～

波が穏やかでプランクトンが豊富な京都府北部の内湾で育成される大型のとり貝で、一般のとり貝に比べて一回り以上大きくなります。大きくなるほど肉厚、かつ柔らかくなるのが特徴で、独特の上品な甘みを持ちます。

京都府漁業協同組合では、『丹後とり貝』殻付き丸貝を、一般向けに販売しています。

## ◎丹後とり貝殻付き丸貝

販売サイズ

- ・特大サイズ
- ・大サイズ



大サイズ



お届けする貝は、殻付きの丹後とり貝ですので、殻の回りにひっついていいるヒモや貝柱も食べれます。

ご家庭でも簡単に調理できますので、その食感と甘さをお試ください。

### ■調理方法

舞鶴市公式youtubeチャンネルで紹介されています。

[https://www.youtube.com/watch?v=\\_hvyzyIgFBU](https://www.youtube.com/watch?v=_hvyzyIgFBU)

舞鶴からお届けに2日かかる地域(北海道・鹿児島・離島等)へは、お送りすることができません。

## ▶ 商品に関するお問い合わせは

京都府漁業協同組合 販売部 直販課までお願いします。

TEL 0773-77-2206(土、第3日曜除く)

FAX 0773-75-0628