かまぼこの街
舞鶴より

楽しんで
食べて
作って

デリシャス！

舞鶴かまぼこ
手作り体験工房

美味しいかまぼこを自分流で
作って味わってみませんか？

揚げたて
アツアツ

体験内容	**かまぼこ、ちくわ、平天の３種類の成形を体験します。** 舞鶴かまぼこイロイロ話（歴史、こだわりなど）
料　金	**お一人様３,０００円（税込）** ※大人・子供同一料金
体験会場	舞鶴かまぼこ協同組合（駐車場あり） 舞鶴市字下安久１０１３番地１１
時　間	14：30～16：00（約９０分）（相談可）
定　員	３５名様まで（最少催行５名）
休館日	１２月１日～１月１０日

臨時で休館することがありますので、
舞鶴観光協会にご確認下さい。

体験希望日の
４日前までに
ご予約ください。

ご予約はネットで

【お問い合わせ先】舞鶴観光協会
TEL.0773 - 77 - 5400

当日連絡先：舞鶴かまぼこ協同組合 TEL. 0773 - 75 - 0865

ふるさとの味 舞鶴かまぼこ

地域ブランド

「この味、この弾力、舞鶴でしか味わえない。」

厳選された素材

かまぼこの品質は、すり身に大きく影響されます。舞鶴かまぼこの主原料は、シログチ・スケトウダラなどの天然魚から作られる最高品質のすり身のみを使用しています。すり身の品質を決める採肉工程で、最初に得られる「一番肉」の中でも、特に弾力があり、皮や筋、血合いなどが極めて少ない「SA級」と呼ばれる上級グレードのみを厳選。さらに舞鶴かまぼこ協同組合内で品質検査を行い、一定の水準に達した、最高品質のもののみを使用しています。これにより「かまぼこ本来のぷりぷり感」と「魚本来の旨み」が生み出されています。

心地よい歯ごたえ
魚の旨味が生きた本格かまぼこ

伝統の製法

かまぼこ職人は、季節に応じて厳密な温度管理を行いながら、すり身の調整と練りの作業に取り組みます。原料となる魚は天然魚であるため、獲れる海域やその時の気候、季節によって微細な変化が生じます。職人はその違いを見極め、豊富な経験と技術を駆使し、舞鶴かまぼこが目指す理想の製品へと仕上げていきます。

特有のコシを出すために、
①すわり（45℃で30～40分）
②本蒸し（85℃で30～45分）
という舞鶴独自の2段階蒸し製法を採用しています。

こういった舞鶴独自の伝統的なかまぼこづくりが認められ、「舞鶴かまぼこ®」は2006年に特許庁の地域ブランドに認定されました。

お問い合わせ先
舞鶴かまぼこ協同組合
TEL:0773-75-0865

お取り寄せはこちら
ふるさと舞鶴便