

舞鶴 かね和

日本海の新鮮な海の幸を、
真心込めてお届けします



舞鶴港の旬の食材

技と真心が息づく、かね和の四季

かね和の手作り干ものは、獲れたての新鮮な魚、漁師町ならではの職人の技、そして何より一尾一尾に真心が詰まった極上の干ものです。

自然の恵みに感謝。お客様の笑顔に感謝。応援してくださいさる方々に感謝。

「ありがとうございます」に出逢う渾身の干ものをお試しください。

舞鶴かね和



贈答品にいかがですか？
喜ばれること間違いなし！！

舞鶴のかまぼこ

かまぼこの街を代表する一品！！

贈答品に一番人気のかまぼこは、近海で獲れた鮮魚のすり身をふんだんに使用し、丁寧に一枚一枚を作り上げています。

魚の風味を残し、弾力のある歯ごたえで、“かまぼこの街”と言われている舞鶴を象

徴する間違いのない美味しさです。

厚めに切り、わさび醤油につけてシンプルにお召上がりいただくと、かまぼこ本来の美味しさを味わうことができます。

かまぼこ5枚セット
〈化粧箱入〉



かね和名物！！

自家製平天

20年以上変わらぬ味と製法。
当店でしか味わえない旨さ

かね和名物の天ぷらは舞鶴湾で獲れた新鮮な“アジ・カマス・沖ギス”などと、必要最低限の調味料だけを使用しております。

そのまま食べて、天ぷら本来の味を楽しむもよし、おでんやうどんと一緒に料理に合わせて味わうのもオススメです。あなたなりの美味しい食べ方を見つけてください。



贈りもの、
お土産に

鮮

仕入れにこだわった 新鮮な地魚!!

舞鶴がある丹後は、日本海に面した外面と若狭湾という穏やかな内海をもち、豊富な海産物が水揚げされます。そんな舞鶴湾で水揚げされたばかりの新鮮な地魚を毎日直接買い付けしています。

新鮮!!
安い!!



鮮度と価格は間違いなし!!

冬季限定商品

ボイルは
サービスで
承ります!!

舞鶴産松葉ガニからセコガニまで種類豊富です!!

11月から販売を開始するカニ、舞鶴松葉ガニ・セコガニを主力とした豪華なラインナップです。かね和のカニは味よし・鮮度よし・価格よしと、自慢の商品です。冷凍のカニもご用意しておりますので、お遣い物やお正月のお料理にもぜひご利用ください。

鮮魚売場には、
その日仕入れた
新鮮な魚がズラリ!!



面倒な下処理もお任せ下さい!!

捌



お立ち寄り頂いた方に喜んで頂けるよう、料理に合わせてその場で下処理いたします。魚料理のことならご相談ください。



自慢の 干もの

**新鮮なうちに開き、
すぐに加工!!**

毎日買い付けをしてからすぐ
に開き、伯方の塩、又は自家製
醤油で味付けし干し上げた、
新鮮で美味しい当店自慢の干
ものをぜひご賞味ください。



**ご予算、
お好みに
応じて自由に
盛り合わせ!!**



例 4,000円 かまぼこ等の名産品と
組み合わせも可能です!

その日、おすすめの商品を盛り
合わせ!もちろんお客様のお
好みに対応します(季節や漁により
お応えできない場合がございます)。晩
御飯のおかずから、贈答品ま
でお任せください!!送料込み
ので予算も賜りますよ!お気軽
にお声がけください!!



例 2,000円



全国発送 承ります!!

送料は地域によって異なります。
お問い合わせください。



クール便

**冷凍にて
発送可**

干し物は冷凍保存がオススメです。
もちろん、冷蔵も可能ですが、より新鮮さを
保ち美味しく召し上がっていただくために、
冷凍保存・発送をおすすめしています。



お車でのアクセス

- ◇京都方面 京都縦貫自動車道で84km
- ◇大阪・神戸方面 中国自動車道、舞鶴若狭自動車道で約110km
- ◇滋賀方面 名神高速道路、京都縦貫自動車道で107km

JRでのアクセス

- ◇京都駅から 山陰線、舞鶴線で約1時間40分(特急)
- ◇大阪駅から 福知山線、山陰線、舞鶴線で約1時間40分(特急)
- ◇滋賀駅から 小浜線で約1時間30分(特急)



舞鶴かわね和

営業時間 AM 8:30~PM 6:00

○ご注文
お問合せは ☎ **0120-75-0586**

〒624-0823 京都府舞鶴市京田555-1

TEL (0773)75-0586 FAX(0773)75-2323

HP [舞鶴 かね和](#) 検索

キャッシュレス
対応しています

