

新日本海フェリーNEWS

～南航路～ VOL.27

あかしあ・はまなすへようこそ！

ご乗船頂きまして、誠にありがとうございます。
より良い船旅となります様、スタッフ一同願っております。



船舶紹介

就航	あかしあ	2004年7月1日	はまなす	2004年7月2日
コンセプト	あかしあ	大地	はまなす	宇宙
全長	224.8m (飛行機“約3機分”あります)			
速さ	30.5ノット (=時速約56km)			



電気モーターとプロペラを一体とした「CRP配置ハイブリット型ボッド推進システム」を搭載し省燃費で超高速航行を可能にしました！

酔い対策

- その1 服装はあまり圧迫しないものを選びましょう
- その2 寒いと酔いやすいと言われているので、暖かい格好をしましょう
- その3 ガムを噛んでみましょう (アゴを動かすと酔いにくいそうです)



舞鶴の旬な食べ物

その① 冬の味覚の王者『舞鶴カニ』

カニといえば北海道のイメージですが、舞鶴も地域ブランドとして登録されている「舞鶴カニ」というズワイガニが絶品です。オスは身が甘くてぷりぷりしているのが特徴です★メスは「コッペガニ」と呼ばれ手のひらサイズでからだ小さいながら、うまみが凝縮されています。



濃厚なカニ味噌に加え、甲羅にある朱色の内子とプチプチとした食感の外子が美味しいのが特徴です☆ぜひ、お召し上がり下さい！

その② 焼いても生でも！舞鶴『真牡蠣』

真牡蠣の養殖が盛んな舞鶴湾は、日本海に面し波が静かであることと、河川水の流入の影響で真牡蠣の餌となるプランクトンが豊富であることから養殖の適地となっています。主に獲れたての牡蠣を炭火焼き、カキフライ、蒸し焼き、丼ぶりにして食べられています。

「海のミルク」と呼ばれるクリーミーで濃厚な味わいの牡蠣をぜひご賞味下さい！



新日本海フェリーInstagram開設!!!

@shinnihonkai_ferry

舞鶴の写真もUPされます！
たくさんのいいね♡フォロー
お待ちしております

