

新日本海フェリーNEWS

～南航路～ VOL.39



あかしあ

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。



はまなす

舞鶴TOPお土産



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ポッド推進システム」を搭載し省燃費で超高速航行を可能にしました！

船酔い対策

- 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)



旧海軍の時代から海上自衛隊の現在まで、長い航海で曜日感覚を失わないよう、毎週金曜日にはカレーライスを献立にする習慣が続いています。
「とうがらしの王様」とも言われる、「万願寺甘とう」入りのカレー。そして舞鶴連合艦隊カレー。舞鶴フェリーターミナル売店でも販売しております。お土産にもオススメです！

舞鶴の赤岩高原たまごを使用したレトロでつるんとした滑らかなプリン。
しっかりした深い甘さがほろ苦いカラメルとの相性抜群！！
後味をしっかりと楽しみいただけます。赤れんがパークでも販売しております！

国内産の新鮮なサバを自家製タレに漬け込んだ人気のお土産です。タレに漬け込んだ後は干し上げ、旨味を閉じ込めており、焼いてもみりん干しの旨味が楽しめるのが魅力。
西舞鶴のかね和にて販売しております！

<オススメ！舞鶴港とれとれセンター！>



アクセス
新日本海フェリー舞鶴支店から
約9.5キロ 車：約19分

西舞鶴駅から
約2.5キロ 車：約8分

西舞鶴にあるとれとれセンターをご存知でしょうか？
こちらは日本海側最大級の海鮮市場を持つ道の駅です。舞鶴港に水揚げされた新鮮な海の幸をお買い求め頂け、その場で調理し、味わうことができます。
新鮮さ。安さ。種類の豊富さは輝いています。
2023年11月6日より、舞鶴かにが解禁となりました。
とれとれセンターではなんと「カニ刺し」「焼きかに」「ポイル」にてその場でお召し上がり頂けます。
是非、足をお運びください！

