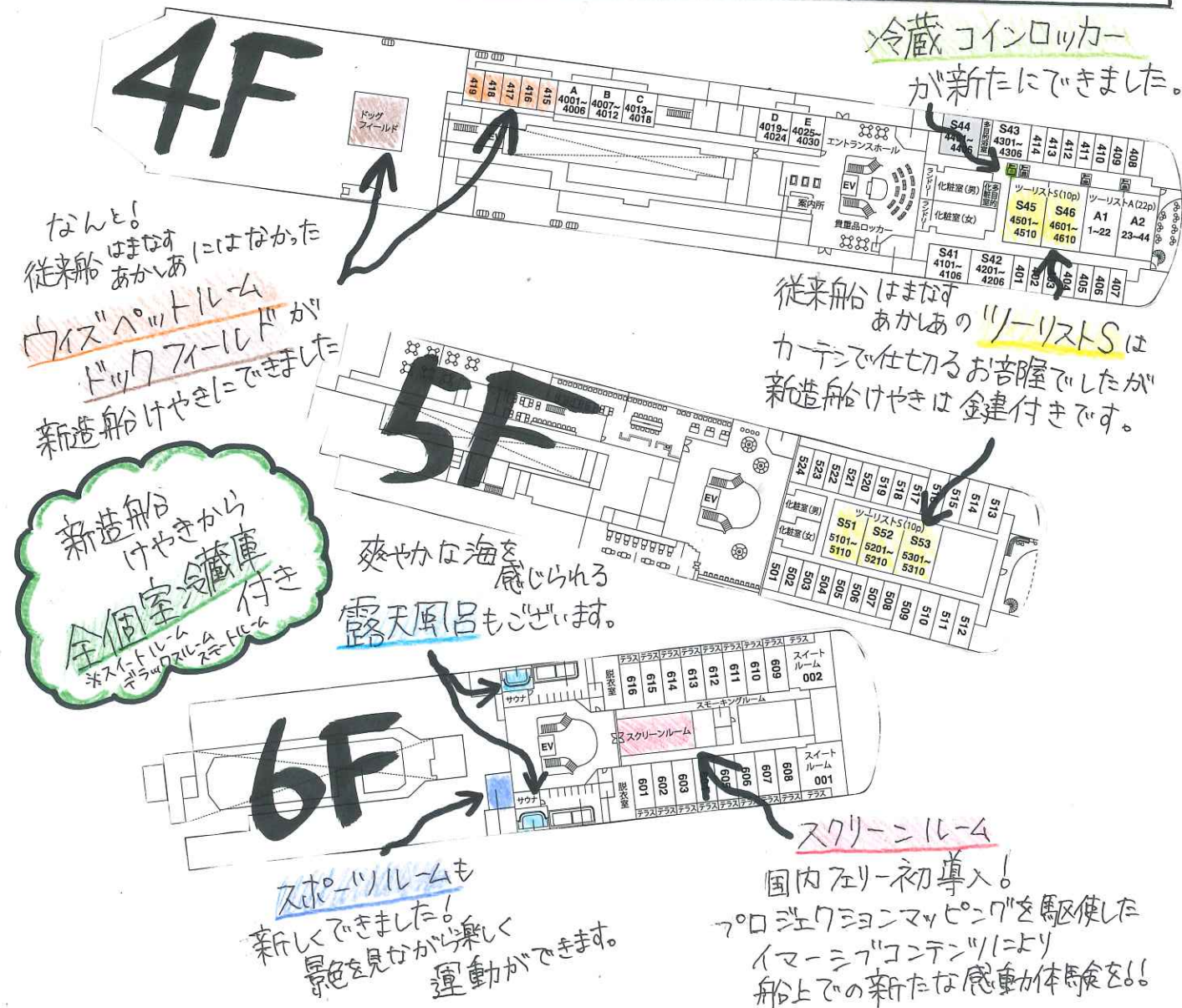


11月14日から

新造船就航

☆新造船けやきの船舶紹介☆

全長	199m	航海 速力	28.3ノット
総トン数	約14,300トン	時速	52.4km
定員	286名	積載 台数	トラック150台 乗用車30台



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」というズワイカニが絶品です！



オスは身がプリプリしていてメスは「こ、ぺカニ」と呼ばれる手のひらサイズで体が小さいながら、うまみが凝縮されています。



濃厚なカニ味に加え、甲羅にある朱色の内子とぽちぽちとした食感の外子が美味しいのが特徴です。

詳しくはこちらのアドレスをチェック！
maizuru-sakana.net/gourmet/

焼いてもOK！生でもOK！「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、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。

冬期になると、ミネラル分を豊富に含んだ雪解け水が日本海に流れ、栄養を蓄えた味の濃く大きな牡蠣が取れるようになります。



「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は、炭火焼きやカキフライ、蒸し焼き、井戸リなど様々な食べ方があります。

新日本海フェリー公式Instagram!!

各地での船の様子や観光情報、船内でのイベントやお得なプランの情報を発信中。
いいねやフォローをお願いします♡



@SHINNIHONKAI_FERRY