

ゆるりん。

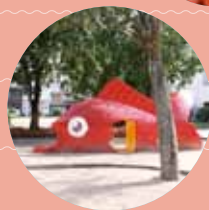
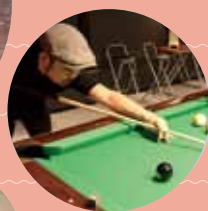
舞鶴の商店街

散策ガイドブック

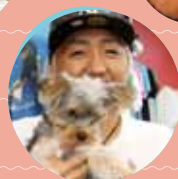


EAST

【東舞鶴編】



きてニヤ



東舞鶴の商店街おさんぽガイド

大門商店街・三条商店街・七条商店街・八島商店街

EAST

東舞鶴の商店街

おさんぽガイド

東地区は、明治 34 年の旧海軍鎮守府開庁により開けたまち。当時の姿をとどめる赤れんが倉庫が建ち並ぶノスタルジックなエリアや名所が今も残っています。JR 東舞鶴駅から北側は道路が碁盤の目に走り、通りには特長なお店が並んでいます。大門、三条、七条、八島の 4 つの商店街をぐるっとめぐってみましょう。碁盤の目だから、散策もしやすく道に迷う心配もナシ！旧海軍にちなんだ商品や商店街の魅力をご紹介します。新作グルメや新しいスポットもありますよ。



『舞鶴観光特選みやげ品推奨商品』認定。1 本 750 円。

『まいづる海軍ロール』は、明治時代の海軍料理レシピ（海軍割烹術参考書）をヒントに現代風にアレンジしたロールケーキ。イチゴジャムとクリームをカステラ生地で包んだ優しいお味。同じく海軍をイメージした錨のマークとミントグリーンの見た目が爽やかでかわいらしい『海軍ふやきせんべい』は、ほのかに甘い生姜風味でさくさく口溶けの良いふやきおせんべい。

御菓子司 東月堂の

まいづる海軍ロール 海軍ふやきせんべい

大門 ▶ 詳細は p6 へ



爽やかな海軍ふやきせんべいは 1 枚 80 円。



八島公園は休憩にもおすすめ。お魚の遊具がかわいい！



車でのアクセスはマイコム駐車場が便利。



地元の人に愛されている「だるま堂」。「舞鶴だるま祭」を開催した数のだるまが奉納されています。



海まで歩いてすぐなのうれしい。



吟味屋マンボウの

スープたこ焼き

常連客の一声から誕生した、新メニュー『スープたこ焼き』。たっぷり入った自慢の出し汁の中にたこ焼きを入れた、丼でいただくまったく新しいたこ焼きの食べ方。本場大阪に負けない舞鶴発祥の『スープたこ焼き』は舞鶴に来たら一度は食べてみたい逸品！？

三条 ▶ 詳細は p9 へ



たこ焼き 5 個入りで 450 円。

新感覚！？じんわりおいしい
たこ焼きのおいしい食べ方。

坂井精肉店の

元祖肉じゃがコロッケ

舞鶴発祥の肉じゃがとお肉屋さんのコロッケが美味しくコラボ。素材と味が自慢の『肉じゃがコロッケ』は、1 個 100 円。お客様のご注文ごとに、1 個からでも揚げてくれるので、アツアツをいただける。

七条 ▶ 詳細は p11 へ



勇貴堂の 栗饅頭

創業安政 4 年 (1857 年) の老舗和菓子店。『栗饅頭』は初代舞鶴鎮守府司令長官の東郷平八郎も好んだという逸品。

大門 ▶ 詳細は p6 へ



東郷平八郎も愛した、老舗和菓子店の逸品。

栗饅頭は 1 ケ 150 円。



八島 ▶ 詳細は p13 へ

ラセルの 舞鶴肉じゃがパン 海軍カレーパン

自家製『肉じゃがパン』は、毎日糸こん入りの肉じゃがの具を炊いて焼きあげる。舞鶴に来たら一度は食べてみたい逸品。明治時代の海軍料理レシピ（海軍割烹術参考書）をヒントに自家製カレーの具を入れた「海軍カレーパン」も。



舞鶴肉じゃがパン 1 個 168 円。



食べ歩きなら
やっぱりこれ！



海軍カレーパン 1 個 168 円。

宇治煎茶テトラティーバッグ 千宝

『千宝』は3名の日本茶インストラクターが1年以上かけて作り上げたこだわりのお茶。本来、香りのうすい上級煎茶を強火により香りを強くし、かつ深みのある味に仕上げたこだわりの逸品。御進物としても好評でリピーターが多い人気商品。



舞鶴唯一の日本茶インストラクター
(日本茶業中央会認定)の資格をもつ店主の高橋さん。

70度くらいで
入れるのが一番
美味しい飲み方
です。

大門 ▶ 詳細はp7へ



こだわりのおいしさを
カンタンに！の熱い思
いがつまった宇治煎茶
テトラティーバッグ

「千宝」

10パック入り。

はじめてなのに、懐かしい、がある。

Nostalgic



店前のワゴンセールも
要チェック！

使い勝手のよさそうな
ノリタケのティーセットを発見。



掘り出しものが見つかるかも！

食器ギフト

にしむら

大門 ▶ 詳細はp7へ

リカーショップサカイの

舞鶴の酒 ちゃった 八島 ▶ 詳細はp13へ

舞鶴唯一の酒蔵・池田酒造と地元の酒飯店で構成された『舞鶴酒仙会』が共同開発した、自慢の日本酒。ラベルの「ちゃった」(～された)は舞鶴の方言で、軽い敬意を込めた表現。本醸造生貯蔵酒『ちゃった』(300ml 380円)は、冷やして飲むのがオススメ。



自慢の地酒を手に、爽やかな店主の酒井さん。

昭和レトロな街の文房具屋さん

東舞鶴志摩至誠堂

八島公園の前にあり、思わず子供時代を思い出してしまうような、昔なつかしの文房具屋さん。店主の笑顔やおしゃべりサービス、ひとつひとつの商品についての懇切丁寧なPOPに、思わずごんでしまうこと間違いナシ！

大門 ▶ 詳細はp7へ



5個の色が全部
違ったら「人生
ばら色、成績ば
らばら4等賞！」

写真上)「おしゃべりで、文具と子供が好きで、笑顔がサービスの私。今、一番不足している“会話と笑顔”のお付き合いができる店です。」と語る店主の志摩さん。20年も続く毎年夏の「土曜夜の市」で開催している「あてもんゲーム」は、地元の子供と親と一緒に楽しめるお店自慢のイベント。

右上) 公園の前にある店舗外観。
右下) なんと商品ひとつひとつにご主人お手製のPOPが。しかもわかりやすく感動！



“居間”のようにくつろげる Coffee Shop イーマ

時間がゆったりと流れているような、隠れ家的カフェ。京都の老舗の珈琲豆をゆっくり時間をかけて抽出した、少し濃い目の珈琲がこだわり。フワフワで甘さ控えめの手作りシフォンケーキは、添加物を使用しないとてもやさしい味。

七条 ▶ 詳細はp10へ



ケーキセットはお好きなドリンク付で680円。



どこか懐かしい*ほっと*くつろげる店内。

おしゃれなカフェでちゃんこ鍋！

友垣の塩ちゃんこ 八島 ▶ 詳細はp13へ

居酒屋らしからぬとてもおしゃれなカフェ風の店内で、女性だけでも入りやすい雰囲気。イチオシは、あっさりとした飽きのこない味付でたくさんの食材をいただける『塩ちゃんこ』。「タレ、スープはすべて手作りの自家製。料理の味には自信を持っています。」と若きオーナーの木戸さん。



上) お洒落な雰囲気塩ちゃんこ。
右) 赤と白を基調にしたかわいらしい店内。毎日手作りする日替おそうざいも豊富だから、気軽に立ち寄れる。



アミューズメントカフェ

ピノキオ 八島 ▶ 詳細はp13へ

ゆったりと広い店内に、ビリヤード、ダーツ、スロットマシンなどがそろそろ。午前11時～翌午前3時まで年中無休で営業しているから、いろんな楽しみ方ができそう。



照明をおとした広く落ち着ける店内。



2006年夏、16歳でプロサーファーに。国内では史上2番目の若さだった。



店内にはサーフボードの他、メンズ＆レディースのお洒落なアパレルも多数そろそろ。

三条 ▶ 詳細はp8へ

日本海側初、待望のプロサーフショップ

パビリオンサーフ

海好き、サーフィン好きの人は必見！地元舞鶴から誕生した若きプロサーファー岡屋口峻英さんのお店。「4月から10月のシーズンは大会に、冬場はお店の経営に力を入れています。もっとたくさんの方にお店を知ってもらいたいですね」と岡屋口さん。

大門商店街



1袋で香ばしいゴマとアーモンドの2つの風味が楽しめるのも嬉しい。

1袋2枚入で5袋入りボックス 750円。

●御菓子司 東月堂 MAP-①

四季折々を映した季節の上生菓子や進物菓子、お祝いまんじゅうが地域の人々に愛されている和菓子屋さん。E-2頁で紹介した海軍ゆかりの商品の他、バターをたっぷり使ったサブレ『舞鶴サブレ』もおすすめ。

9:00～18:00 火曜定休 ☎ 0773-62-1203 <http://www.tougetudou.com/>



左) このサインが目印。
中・右) 国道27号に面した商店街。



『零』はかのご餡を羽二重餅で包んだ売れ筋No.1。一ヶ 160円。



●御菓子司 勇貫堂 MAP-⑥

創業安政4年(1857年)、手造りにこだわる「一店主義」の老舗和菓子店。E-3頁で紹介した『栗饅頭』をはじめとしたこだわり銘菓が人気。地方発送もしてくれる。

9:00～19:00 火曜定休 ☎ 0773-62-0021



●東舞鶴志摩至誠堂 MAP-⑧

街の文房具屋さん。筆・墨・硯・紙など専門の商品から、鉛筆10Hから10Bまで揃うなど、一般文房具も豊富。また「きょうと子育て応援パスポート」提示のお客様にはお買い上げ金額10%バックをするなど地域貢献活動にも積極的なお店。

9:00～19:00 無休 ☎ 0773-62-4627 <http://www.dance.ne.jp/~shima/>



笑顔の素敵なお客さん親子。取材日には外国人客の姿も。



●レディース ニシワキ MAP-⑬

どの世代のお客様にもご満足して頂けるように、大型店にはないきめ細かな接客とサービスが自慢。店内奥にゆくりとくつろげるスペースがあり、コーヒーサービスも。商品を手にとってもらいながら納得して買って頂けるお店。

9:30～19:30 火曜定休 ☎ 0773-62-1114



●食器ギフト にしむら MAP-⑨

広い店内に、使い勝手のよい暮らしの器が豊富にそろう。和洋を問わずどんな空間にもマッチする花瓶や花生、楽しいグラス商品の品揃えには自信がある。お客様へのきめ細かな接客も自慢のお店。

9:00～18:30 火曜定休 ☎ 0773-62-0240



●神谷印判店 MAP-⑩

創業45年、職人による自社製作のこだわり技術が売りのお店。永く使える良質な定番品から、お客様の書きデザインやプリントアウトした原画をそのままオリジナルゴム印にする新商品まで幅広く展開。使う人の目的やそのライフステージに応じた最適な「判子」を提供するとともに、時代にマッチした商品企画や、環境やエコを意識した提案型の商品づくりにも力を入れている。

9:00～19:00 日・祝定休 ☎ 0773-62-0904 <http://www.kamiya-in.jp/>



●BOKU Hair MAP-①

お客様の健康で美しい髪を考え、よりよいサービスを目指す美容室。全く新しいヘア技術(M3D ビコトリカラー)は、完熟ミネラル液をたっぷり補給しカラーとトリートメントを同時に行うので、髪を傷めない光のシャワーを浴びたような美しい輝きに仕上がります。

9:00～18:00 月曜・祝祭日定休 ☎ 0773-64-2174



●ヒトミ時計眼鏡店 MAP-④

眼鏡に関する知識と長年の経験を生かし、適切なアドバイスをするお店。特に40歳以上のお客様には選択肢がたくさんあるため、豊富なテストレンズを用意している。実際の見え方を体験しながらそれぞれの長所・短所も詳しく説明してくれるので、疑問点もスッキリ解消できる。

9:00～19:00 火曜定休 ☎ 0773-62-0166



●千翠園茶舗 MAP-①

創業80余年の日本茶専門店。「誠実に。誠実に。」を代々の教えとし、茶道具なども取り扱う。店頭で試飲サービスもあり、急須で入れるお茶の良さ、楽しさが体験できる「おいしい日本茶教室」なども開催(不定期)。

9:00～19:00 年始4日休 ☎ 0773-62-1538



●土岐陶器本店 MAP-②

明治35年創業。店舗の広さと品数は地域一番。一般家庭用食器類から引出物、工芸品、ギフト類まで。「ここに来たら必ず欲しい商品が見つかる」とお客様からの信頼も厚い、スタッフの笑顔が印象的なお店。

9:30～18:30 火曜定休 ☎ 0773-62-0515 <http://tokitoki.ocnk.net/>



●宝石・時計・めがねの シオミ MAP-⑬

1911年創業の宝石・時計・メガネの専門店。ROLEX・OMEGAの正規販売店でカシオ・コンセプトショップでもある。豊富な品揃えだけでなく、お客様の様々なニーズにも応えてくれる。また北近畿唯一の田中貴金属工業の特約店で、金地金も取り扱っている。

10:00～19:00 火曜定休 ☎ 0773-62-0370 <http://www.tokeidaisuki.com/>



●和牛肉料理店 すき焼のはやし MAP-⑦

「京都府下で、すき焼きをメインにした肉料理店で、創業60年を超える店は他にないと自負しております」と店主。創業当初よりこだわっている「関西風すき焼き」をメインに、自家製のボン酢、胡麻ダレ(国産胡麻使用)でいただくしゃぶしゃぶも自慢。肉、野菜はもちろん、焼酎の品揃えなど全てにこだわりがある。

17:00～22:00 木曜定休 ☎ 0773-62-1429

三條商店街

三條通りは、東舞鶴駅前から南北を貫き、銀行や信用金庫など主要な事業所もある文字通りのメインストリート。各通りの表示には、100年前の海軍鎮守府時代の面影が残る軍艦がデザインされています。三條商店街には、100年以上の歴史を持つお店も数多く残っている一方、メイン通りに相応しく、携帯電話の営業所も出店し、新旧織り交ぜたお店が並ぶ、大変楽しい商店街です。

また、15年前に新設された超近代的なアーケードと四季折々に表情を変えるハナミズキの並木がとても素敵なショッピングゾーンを演出しています。



上) 東舞鶴駅まで続く三條通り。
下) グッドデザイン賞を受賞したアーケードとハナミズキの並木。



●**菓匠三條 かきした** MAP-⑨

四季折々の材料を使った大福餅が大人気。春は「桜娘餅」「うぐいす餅」。夏は冷やして食べる「クリーム大福」。秋は丹波産黒豆を使った「豆大福」。冬から春にかけて「いちご大福」「抹茶大福」「大福ショコラ」。定番には「栗大福」「草大福」。「餡」は全て完全自家製餡を使用しているというこだわり。良質なものを厳選し、職人自身が「美味しい」と感じた物を使っている。

9:00～19:30 火曜定休 ☎ 0773-62-1095



●**パビリオンサーフ** MAP-⑩

日本海側初のプロサーフショップ。プロが選んだ、サーフボード、ウェットスーツの他にも、関連アパレル、シューズ、時計、アクセサリなどのオシャレな小物も多数揃えているので、サーファー以外も気軽に立ち寄って。プロサーファーによるサーフィンスクールも開催。

12:00～19:00 月曜定休 ☎ 0773-64-7333



●**舞鶴八千代館** MAP-⑪

舞鶴市内唯一の映画館。専用駐車場があり、普通車、軽自動車を含め26台が収容可。

9:00～21:00 第3火曜定休 ☎ 0773-62-3583



●**ウエルネスプラザ 舞鶴店** MAP-⑫

自然食品専門店。静岡の開放鶏舎でのびのび飼育された鶏の卵は、コクがあり新鮮そのもの、生臭さもない。エサに合成着色料、抗生物質などは一切使用していない安心安全で超高級な自然卵。配達サービスなど細やかな営業も自慢のひとつ。

9:30～18:00 日曜・祭日定休 ☎ 0773-66-6040



●**ビボ・カーラ** MAP-⑬

オープン4年目のコスメショップ。各種フェイシャル・エステも取りそろえる。経験20年以上のベテランや笑顔の素敵なスタッフが親切丁寧に対応してくれる、気軽に行けるお店。肌診断機を使った肌チェックや眉アレンジ・メイクが全て無料なもの嬉しい。

10:00～19:00 火曜定休 ☎ 0773-64-0099



●**吟味屋 マンボウ** MAP-⑭

舞鶴の味とも言うべき素材にこだわった「たこ焼き」が自慢。地元で採れた野菜や地鶏を使った「だし汁」がポイント。地元ならではの素材を吟味し、地域色豊かなたこ焼きやお好み焼きを仕上げている。

11:00～22:00 日曜定休 ☎ 0773-64-7313



●**おまつり日本 レストランほりえ** MAP-⑮

舞鶴といえば、肉じゃが発祥の地。独自の製法でこだわった、スープ仕立ての肉じゃがが定食(780円)は、旬な日替わり小鉢もついて美味しき満点。

17:30～23:30 / お昼 11:30～15:00
月曜休 / 不定休 ☎ 0773-62-0191



●**ジュエリー大倉** MAP-⑯

話題のブライダルリングやこだわりの素材、デザインを多数揃えている。遠くに足を運ばなくても、満足できるリングに出会えるお店として若い女性に人気。ブライダルリングご成約の方には、ガラス製の「天使のリングピロー」をプレゼント。

10:30～19:30 火曜定休 ☎ 0773-64-1266
http://www.j-ohkura.co.jp/



●**株) 西村紙油商事** MAP-⑰

洋紙はもちろん、友禅紙やカラー和紙、いろいろな種類の折り紙など豊富な品揃えが自慢。「油」は、食用油、家庭塗料を取り扱っており、竹本油脂の食油「太白胡麻油」は、圧搾法により抽出された上質のサラダ油風で、人気の胡麻油。失敗なくカラッと天ぷらが揚がると好評。

月水木金 8:30～19:00 火 8:30～18:00 土 9:00～19:00
日 9:00～18:00 第3日曜定休 ☎ 0773-62-0023



●**アートデンキ2** MAP-⑱

安心・安全をモットーにした、街の電気屋さん。エコ電化商品、リライト蛍光灯器具(一本でも2本分の明るさ)、LED照明、太陽光発電システムの販売や工事をはじめ、そのサービスも確かな、エコや女性に優しい商品を提供しているお店。

9:30～18:00 日曜・祝日定休 ☎ 0773-66-6066



●**骨盤回復整体 浜本整体** MAP-⑲

骨盤、股関節の動きを回復することで、様々なお悩みが解消。下腹・下半身の脂肪が気になる方向けの「骨盤ダイエットプラン(90分×12回/53000円)」や、お産後の骨盤調整に最適な「お産後プラン(90分×6回/28000円)」などのメニューを用意している。まずは、お得な「骨盤チェック体験コース(90分/5000円)」がオススメ。

日曜・祭日定休 ☎ 0773-63-6049



●**ハンドクラフト ホリウチ** MAP-⑳

「どこにもなくても、ホリウチさんにはあります」と言われるハンドクラフトのお店。地元商店街で、101年の永きに渡り、小間物一筋に取り組んできた老舗。大型店時代の現代にあって、その豊富な品揃えと細やかなアドバイスを群を抜いて一番の店と評判。

9:00～19:00 火曜定休 ☎ 0773-62-0270



●**和風居酒屋 胡桃** MAP-㉑

旬な食材で作った天ぷらは、ひと串ずつに刺して食べやすい。天つゆのほかに、三種類の塩があり、いろいろな味を楽しめる。ゆったりとした空間で、季節の味を生かしたお料理と種類豊富な焼酎、地酒を頂くのも楽しみのひとつ。

17:00～24:00 木曜定休 ☎ 0773-64-6709

七条商店街

東舞鶴を南北にはしる七条通りにある商店街。レンガ敷風の通り沿いに花の咲く道です。街灯のイラストは、オオミズナギドリが海に向かって飛ぶように、一枚一枚楽しく変わります。四季折々に変わる吊旗が目印で、下町の親しさで気楽にお買い物楽しめます。晴れた日は空を見上げながらのんびりと気持ちよく散歩できるのが魅力。そのまま海まで歩いてみるのもおすすめです。



上) 青空に映えるサイン。海に近いことを感じさせてくれます。
下) 開放感があるののんびりした気分で散歩が楽しめる。



店内も外もお花がいっぱいなのは、オーナー富永さんの優しい心配り。

● Coffee Shop イーマ

MAP-①

オリジナル珈琲(400円)と手作りシフォンケーキ(380円)が自慢。「イーマ＝居間」と言う意味の名前通り、どこか懐かしい”ほっと”くつろげる空間で、ゆったりと楽しく過ごしていただけるお店。

9:00～18:00 日曜定休 ☎ 0773-62-8323



● コリアン商店

MAP-④

独自の製法で漬けた「キムチ」「チャンジャ」や「チヂミ」、柔らかな「トン足」が自慢。韓国料理材料一式が揃う。

10:00～18:00 火曜定休
☎ 0773-64-5990



本場韓国の
オモニの味は
いかが？



バターが香る
ふんわりソフトなサブレ、
「赤煉瓦倶楽部」



7個入 1150円
1個 136円

写真下) 白壁のおしゃれな洋館風の店舗。写真左下) 仲の良い重田さんご夫妻。



● 名産菓子処 舞鶴ゆたか

MAP-⑤

銘菓「赤煉瓦倶楽部」は、北海道バターをたくさん使い、ソフトに仕上げた風味豊かなサブレ。舞鶴赤れんが倉庫は旧海軍の兵器格納庫として建設され、現在、市政記念館、赤れんが博物館として、芸術・文化の交流の場、市の観光施設として多くの人々に親しまれています。舞鶴の地域資源である赤煉瓦倉庫群にちなんで創作した逸品。

9:00～18:00 第3木曜定休 ☎ 0773-62-0810



“特製ジャンボロースカツ”は
なんと 400g (約3人前)！



肉厚でジューシー！たまりません。

● 坂井精肉店

MAP-⑥

坂井精肉店のもうひとつの自慢の逸品は、お肉屋さんだからできる量り売りのロースカツ。注文があってからグラムごとに肉を切ってパン粉をつける。お得な「特製ジャンボロースカツ」(1200円)は、驚きの400グラム(約3人前)。店頭でじっくり、カラッと揚げてボリューム満点。ポン酢で食べても美味しいと大評判。

9:30～19:00 ※店頭で揚げる商品類は10:30から販売。
火曜定休 ☎ 0773-63-3710



パッチワーク用の生地やワゴンサービスの「ハギレ」も豊富。

● べっとう洋装店

MAP-⑦

創業90年、東西商店街で唯一の服地屋。親子三代にわたって買いに来るお客様からは、「服地屋さんは、べっとうさんだけなので、お店を閉めないでね…」と、地域のお客様に愛されているお店。高級生地からお手頃価格の生地まで、オール国産にこだわり、和風柄など多種多様の品揃えは自慢のひとつ。

10:00～17:30 火曜定休 ☎ 0773-62-0176



焼き肉のイメージが変わる！？
“壺漬けハラミ”を
召し上がれ。



● 毛糸の ひまわり

MAP-⑧

編み方も教えてくれる創業50年の街の毛糸屋さん。店頭には手編みをしたステキな商品が飾ってあり、お客様の要望に応じて、毎週木曜日にその場で編み方などを教えてくれる。地元の手編みファンに人気のお店。

9:00～18:30 火曜定休 ☎ 0773-62-1401



お客様大好き、看板猫のパフちゃん。

● モード フミヤ

MAP-⑨

創業55周年、婦人服と高級オーダー服のお店。ミセス、シニアの方のライフスタイルにあった、ハイクラスな商品をセレクトした品揃えが自慢。「素敵な女性になって頂きたい」という、美しさへのこだわりを提案している。デザインが古くなった洋服や着物を新しい洋服にするリフォームサービスも好評。

10:00～19:00 火曜定休 ☎ 0773-62-0466



カウンター越しの厨房では見事なコンビネーションで料理が仕上げられていく。

● らーめん亭 麺楽

MAP-⑩

当店自慢の特製ラーメンと名物チャーハン(半チャーハン)のセットメニュー880円(税込)。ラーメンのスープは、コクがあるあっさりとした「とんこつ醤油味」。チャーシューやメンマ、九条ねぎと相まって絶妙なバランスに仕上げた逸品。チャーハン、チャーシューを刻み、卵、九条ねぎをふんだんに入れ、秘伝の醤油タレで仕上げている。

11:30～深夜3:00 月曜定休 ☎ 0773-66-0024



● 炭焼き焼肉 とうがらし亭

MAP-⑪

焼肉のイメージが変わる、こだわりの炭火焼肉。人気の壺漬けハラミは自慢の絶品で、サンチュに包んで食べると最高に美味しいと人気。4種類の焼肉コース「とうがらし亭コース」は、ボリューム満点。3200円～。御予約のお客様特典として、季節の旬な珍味などをサービス。ご主人の笑顔と楽しい会話も人気のお店。

17:00～23:00 不定休 ☎ 0773-63-5340



● カーディテリング プロフェッショナル アズール

MAP-⑫

洗車と各種コーティング施工の専門店。プロの車磨きとガラスコーティングが自慢。専門店ゆえのアフターサービスも万全。ガラスコーティングは2種類。完全無機を実現した硬化結晶型の「エシロンFE-1043」、太陽光で汚れを分解させる光触媒を添加した画期的な「タルタン」。詳しくはお問い合わせを。

9:00～18:00 火曜定休 ☎ 0773-66-0170
<http://azurepolymer.web.fc2.com/>



オステオパシーは痛くない
整体です！

● まいづる整体クリニック

MAP-⑬

オステオパシーという治療法は、身体をボキボキせずに痛くない施術。体全体に負担をかけず、ソフトでリラックスしてもらえとにも、驚くほどに身体がラクになる。

10:00～9:00 不定休 ☎ 0773-64-0390
<http://www.5nkansai.ne.jp/org/maizuru-oste/>



特製ラーメンと名物チャーハン。
王道メニューに“自信あり”



● フジタシューズ

MAP-⑭

ウォーキング・カジュアルシューズをはじめ、ラム皮パンプスなど品揃えは豊富。地元の小中高の学校指定履き全種を揃えています。年中無休で8時半まで営業。

9:30～20:30 無休 ☎ 0773-62-2901

八島商店街



豊かな香りの丹波産松茸と上質な角切り昆布の絶妙な調和。

『松茸昆布』は舞鶴観光協会推奨品でもあり、全国から注文がある人気商品。525円から木箱入りセット10500円まで。



創業は明治34年で現在4代目の佐藤さん親子。

地酒「吟醸 青葉山」は、舞鶴を代表する高級清酒として、地域の方が贈り物としてよく利用されている。1.8L 3150円。



●洋酒の佐藤 MAP-①

舞鶴に生まれ、舞鶴に育ち、100年以上の伝統ある老舗酒店。時代を越え、常に美味しいモノ、珍しいモノを提供し続け、その中でも謹製「松茸昆布」は自慢の逸品で、厳選された材料の風味を素直に活かしたオリジナル商品。今や舞鶴の名産品としても人気。



9:00 ~ 20:00 火曜定休 ☎ 0773-62-0059
<http://youshunatosato.com/>



舞鶴ちくわドッグ 250円



肉じゃがコロッケバーガー 250円



海軍バーガー 450円



抹茶とブルーベリーヨーグルト味。

●カフェ コルザ MAP-④

季節によって変わる、30種類以上もあるソフトクリーム(240円)が自慢。春はさくら、夏はパイナップルやメロン。秋はマロン、冬は紫いも、バラなど珍しい商品もある。

9:00 ~ 19:00 火曜定休 ☎ 0773-64-4884



撮影：谷川真司氏

左) 通りの左右には軍艦のイラスト入りサインフラッグが。
右) 明るい日差しがもれるアーケードで快適にショッピング。



●ラセール MAP-①

E-3 頁で紹介した『舞鶴肉じゃがパン』と『海軍カレーパン』で有名なバン屋さん。それ以外にも、天然塩だけで味付けした香ばしいフランスパンが自慢。長時間熟成して外はパリパリ、中はしっとりやわらかな逸品。

7:00 ~ 19:00 無休 ☎ 0773-62-4512



●アミューズメント ピノキオ MAP-⑤

2009年9月にオープンしたビリヤード、ダーツのアミューズメントカフェ。ビリヤードはお1人様最大8時間で1000円(平日のみ)。ダーツライブはALL100円。午前11時~翌午前3時までやっている、年中無休の楽しい遊びのスポット。

11:00 ~ 翌3:00 無休 ☎ 0773-64-4268



地域唯一の大型プリント機械を使った等身大カラー印刷のサービスも！このガイドブックのセンター頁の写真も、店主の谷川さんの撮影です。

●スタジオメイト キョーワドー MAP-⑥

常に時代の先を考え、新しい取り組みとともにその専門性と撮影の技術力を活かしている写真店。8ミリの時代からビデオ事業にも取り組んでいる。地域情報のビデオ撮影や行政の観光パンフレット制作のイメージ写真を提供するなど、地域活性化活動にも大きく貢献。商店街活動の記録ビデオがNHKの『農業一直線』にて2度にわたり放映されたことも自慢のひとつ。また昔の写真、古い写真を新しくきれいに修整する技術は、お客様に大変喜ばれている。



9:30 ~ 19:30 火曜定休 ☎ 0773-62-0369
<http://www7.plala.or.jp/studio-mate/>



●川崎久栄堂 MAP-⑧

舞鶴市では名しかいない、国家認定の一級印章彫刻技能士が完全手彫りする「はんこ」が自慢。職人の技術とともに一生使える美しい商品づくりがこだわりのお店。

9:00 ~ 21:00 無休 ☎ 0773-62-1207



上) かわいい赤い扉が目印。
右) 特製ハヤシライスも。



●友垣 MAP-⑥

お酒落なおばんさい&ちゃんこ鍋の居酒屋。イチオシの『塩ちゃんこ』は牛、豚、鶏、魚、野菜と組み合わせ食材も自由。メニューにはないレアなお酒もあるので声をかけてみて。

17:30 ~ 翌3:00 火曜定休 ☎ 0773-64-6920



写真上) 3800円コースのお料理例。
右) 個室風で落ち着いていただける店内。

●居酒屋さんばち MAP-⑦

生ビールからお刺身まで、すべてのメニューが380円(399円税込)均一が自慢。さんばち流宴会では、3時間の飲み放題付でボリューム満点のお料理、3800円コースが大人気。

17:30 ~ 24:00 無休 ☎ 0773-62-4981



「ちゃった」は上撰一升瓶が1790円(写真下右)、本醸造生貯蔵酒300mlが380円(写真下左)。



●リカーショップ サカイ MAP-⑨

店の前のグリーンと茶色の外壁がおしゃれな店舗。地酒からプレミアム焼酎、ワイン類まで豊富にそろそろ。上撰「ちゃった」(一升瓶1790円)はひや、熱燗がおすすめ。

9:30 ~ 20:00 日曜定休 ☎ 0773-62-0324



●昔ながらの手造りとうふ 泉商店 MAP-⑩

創業70年以上。旬で美味しい大豆と水にこだわった職人ならではの手作り豆腐「おぼろ豆腐」は、110円。「口当たりがよくクリーミーなので、スプーンで召し上がって下さい」と三代目の店主、泉さん。

8:00 ~ 19:00 不定休 ☎ 0773-62-0539



“足で踏まれて気持ちイイ!?”
フーレセラビーの秘密。

●ヘアランド パルジュ & プラーナ MAP-⑪

全身リラックスとリフレッシュができる足裏マッサージ「フーレセラビー」は、足裏全体を使う施術なので、効率がよく、短時間で全身がほぐれる。気持ちの良さとともに、充分な効果が実感してもらえる人気メニュー。1時間3500円。初回のお試しサービスとして、40分2800円がある。テレビの情報番組でも紹介されている話題の足裏マッサージを体験してみよう。詳しくはホームページをチェック！

9:00 ~ 6:00 月曜定休 ☎ 0120-03-5239 (要予約)
<http://www.paruju.com/>



●ファッションビル スタジアム MAP-⑨

1F~3Fまであるヤングカジュアルのお店。商品量の豊富さには自信あり。ジーンズは「LEVIS」のビンテージ501、1947年モデルから「RED PEPPER」まで取り揃えている。

10:00 ~ 20:00 火曜定休 ☎ 0773-62-5246



キレる包丁は料理上達の第一歩デス！？



◎きっちはうす マルニ MAP- ①

家庭日用品からプロが使用する台所用品など、その品揃えは地域でも一番店。店主自らが大阪堺市に向き、プロの研ぎ職人から学んだ技術で、刃物の研ぎ直しサービスを提供。また、いち早く地域の環境問題やエコ活動に注目し、リサイクル事業をはじめ、家庭用のリサイクル商品の取り扱いに力を入れるなど、地域と環境にやさしいお店です。

9:30 ~ 19:00 火曜定休 ☎ 0773-62-5533



旬な情報を携帯Webマガジンで毎週配信信中！

◎SCOPE MAP- ②

オープンから4半世紀、北近畿から“メンズファッションモード”の風を送り続けるショップ。ヨーロッパの雰囲気と漂わせるモード&カジュアルなスタイルを追求する「Customculture（カスタムカルチャー）」とアメカジを原点としたモードで人気の「291295=HOMME」でワンランク上の着こなしを提案。

10:00 ~ 19:30 火曜定休 ☎ 0773-62-070
<http://wmg.be/scope/>



◎奥呉服店 MAP- ②

「本物へのこだわり」をモットーに、いい着物を提供している老舗呉服店。専属の和裁士の熟練されたお仕立てや、着用後の丁寧なお手入れサービスも好評。「今日の着物、とっても素敵ね」「この店で買って良かった…」と、お客様に言ってもらえるように、心を込めてサービスを提供しているお店。

10:00 ~ 19:00 火曜定休 ☎ 0773-62-1210
<http://kimono-oku.com/>



◎八島バザール SHOP MAP- ②

活気づくりと地域資源の有効利用を目的に、商店街の空き店舗を活用した、八島商店街が運営するリサイクルショップ。地元住民のリサイクル品を委託で販売し、フリーマーケット感覚で誰でも参加、購入ができる。雑貨、日用品、洋服、子供服など様々な商品が並び、掘り出し物が見つかるかも。

10:00 ~ 17:30 火曜定休 ☎ 0773-65-1199



「品質はもちろん、その上で予算に応じたリーズナブルな価格で、お客様に一番お似合いの品をお薦めしています」



舞鶴の“おふくろ”の味、食べにきて！

この日のメニューはキノコいり炊き込みご飯と焼きさんま。旬のメニューがうれしい。



◎八島いっぽく亭 MAP- ②

八島商店街のおかみさんが運営するランチのみの食堂。主婦や男性など料理好きの素人シェフが日替わりでランチを800円で提供。地元の野菜や舞鶴産の魚を使った安心安全で美味しい手作りランチが大人気。ごはんのおかわりも自由。ランチは売り切れ次第閉店なので、お早めのご来店を。毎月29日は「元祖肉じゃが定食」の日。それを目当てに来店されるお客様も。

11:30 ~ 14:00 火曜定休 ☎ 0773-62-9139
※お召し上がりのお客様には、マイコムの駐車券を進呈。



◎八島産直マート MAP- ②

八島商店街が運営している産直マート。地元の農家や業者、各種団体が作っている、農作物、海産物、加工食品、生活雑貨、手芸品、工芸品などのいろいろな地場産品を委託販売。地産地消と商店街の元気づくりに一役かっている、地域住民にも人気が高いお店。

10:00 ~ 17:30 火曜定休 ☎ 0773-60-2557



商品の補充にきた生産者さん。「出来あがり気が入らないから交換にきたの」とこだわりと自慢の商品を並べている。



朝市

産直マートの前では毎週金曜日に朝市が行われる。舞鶴ならではの新鮮な魚介類や手作りのおそうざいも並べられにぎわう。



TOPICS

東舞鶴のマメ知識やホットな話題をご紹介します。これであなかも舞鶴ツウ！？

商店街に軍艦が出現？



三条通沿いには、通り名と軍艦のイラスト入りプレートが。

東地区の市街地は、明治34年（1901年）の海軍鎮守府の開庁により開け、碁盤の目状に整備されました。工事完了の明治35年11月、市街地中心部の通りには、戦艦、巡洋艦など艦種別、建造年代順に軍艦の名が用いられ、舞鶴鎮守府の配属艦であった「三笠」をはじめ、明治38年5月の日本海海戦で活躍した軍艦の名も見られます。この他、周辺部の通りにも当時の巡洋艦・駆逐艦などの名がついた通りが数多くあります。散策しながら、ぜひ通り名にも注目してみてください。

みなと舞鶴ちゃったまつり

舞鶴の方言から名づけられた夏のお祭。毎年7月下旬に開催されます。東舞鶴の海岸で行われる花火大会には市内外から多くの方が来られます。西舞鶴の商店街では前夜祭が開催され、民謡流しなどが行われます。



(撮影：谷川真司氏)

舞鶴だるま祭

「七転び八起き」のだるま大師の故事に習い、まちの再興を期し「だるま祭」の構想が生まれ、昭和23年から11月1日を中心に「舞鶴だるま祭」として実施されたのが始まり。市内のパレードやステージショーなど盛りだくさんの催しを実施しています。



海上自衛隊舞鶴音楽隊パレード



ステージショー
(撮影：谷川真司氏)



「だるま堂」

夜の市

東西の商店街で6月下旬から7月中旬にかけて毎週土曜日の夜に実施される「夜の市」。商店街の趣向を凝らしたイベントが盛りだくさん。夜の市が始まると夏の訪れを感じます。



たくさんの人で賑わう商店街
(撮影：谷川真司氏)

まちを元気にする「ほっとハウス」がNEW オープン！

八島商店街の中にある『ほっとハウス』は地域内外の人がふらりと立ち寄ることができる、まちの情報が集まる場所。得意な技術を活かして起業を目指す『チャレンジショップ ほっと』、持ち込み飲食もオーケーの「カフェ ほっと」、そして子育て中の親子が気軽に集える「ひろば ほっと」などがあるので、まずは気軽に立ち寄ってみて！他にも廃食油・資源ゴミの回収、重曹の普及活動などエコ拠点としても活動したり、地域ブランド商品として研究開発を手がけたりして、商店街を中心にさまざまな人の交流を通してまちを元気にする場所です。



“肉じゃが”で町おこし！

舞鶴内外のイベントで目にすることの多い、赤いエプロン・大鍋でつくられる「肉じゃが」。1995年に市民有志によって結成された『まいつる肉じゃがまつり実行委員会』の活動です。他にも『肉じゃがマップ』を作成したり、メーカーと商品の共同開発をしたりするなど、舞鶴を元気にしようとさまざまな取り組みを展開しています。



赤いエプロンが目印。



大鍋で作る「肉じゃが」は迫力！