



【サクラマス焼きほぐし】【山形県産寒鱈煮付け】【山形県産はたはた煮】

健康は毎日の食事から。伝えたい遊佐ごはん

事業者名：有限会社 木川屋本店 代表：中鉢宏 住所：〒999-8438 山形県飽海郡遊佐町比子字白木23-366

TEL：0234-28-8900 FAX：0234-28-8901

販売店○庄内観光物産館（鶴岡市） TEL：0235-25-5111 ○おいしい山形プラザ（東京都） TEL：03-5250-1750

子どもの頃から慣れ親しんだ遊佐町の豊かな食事を届けたい。木川屋本店では健康な食事の提案を掲げ、調味料にこだわり、保存料着色料を一切使用せず、安心して安全、毎日でも食べたくなる加工食品を丁寧に手づくりしています。

山形県やマルハニチロなど産官学6者が遊佐町で開発・研究を進めてきた、県魚サクラマスの陸上養殖。遊佐町で育ったサクラマスを厳選した



塩のみで味付けし、こんがり焼き上げてから食べやすくほぐした「サクラマス焼きほぐし」をつくりました。旨みがあり上品な味わいで、アツアツのご飯と一緒に、またおにぎりやお茶づけの具にもぴったりです。

郷土の味としてお馴染みのはたはた、寒だらは、旬の美味しい時期に、まるごと海鮮だしたっぷりの特製ダレで煮つけにし、食べやすい「山形県産 はたはた煮」「山形県産 寒鰯煮付け」に仕上げました。旨みが凝縮されていて、ご飯

のお供、そしておつまみにもオススメです。地元自慢の魚は贈り物としても喜ばれています。

未来を担う子ども達にとって、魚から得られる栄養はとっても重要なもの。しかし魚を食べない家庭が増えていることも事実です。もっと積極的に魚が食べたくなる加工品づくりに、私たちはこれからも情熱を注いでいきます。

