



【鱈の甘露煮】 【鱈のハンバーグ】 【鱈の薫り焼き】



鱈が遡上する遊佐町から こだわりのおいしさ お裾分け

事業者名: さけます増殖資源加工センター 代表: 佐藤 徳江 住所: 〒999-8525 山形県飽海郡遊佐町直世字向田12-5
TEL/FAX: 0234-77-2089

販売店 ○道の駅鳥海ふらっと TEL: 0234-71-7222 ○グリーンストア TEL: 0234-72-3111

○おいしい山形プラザ(東京都) TEL: 03-5250-1752 ○ぼっぼや(遊佐町内) TEL: 0234-72-3758

冷たい風が吹き始めるころ、町内の川では海での長旅を終えた鮭たちが、たくましく遡上する姿を見ることができます。澄んだ水を泳いだ鮭は臭みが少なく、身も締っていて、地元では昔から鮭の味噌粕漬けや、どんがら汁など郷土の味として親しまれてきました。食の変化が進む現代、さけます増殖資源加工センターでは「もっと多くの方に鮭に興味を持って食べてほしい」と、様々な鮭加工食品を手掛けています。

醤油、みりん、生姜などで味付けした「鮭の甘露煮」には食べやすい背中部分を使用。冷めてもおいしく、お弁当にもオススメです。定番となった「鮭のハンバーグ」は、小骨ご

とミンチし、玉ねぎを練り込んで栄養満点。お好みで大根おろしやポン酢、トマトケチャップを添えてお楽しみください。「鮭の薫り焼き」は、醤油やみりんなどで味付けした後に薫り付けし、一つひとつ丁寧に炭火でじっくり焼き上げました。身はふっくら、風味良く、お茶請けやお酒のおつまみとしても人気の商品になりました。

どれも一口食べたら川鮭のイメージが大きく覆されるはず。遊佐町自慢の鮭を心ゆくまでお召し上がりください。

