

春のグルメ

淡路島サクラマス

「淡路島サクラマスご当地グルメ」が3月1日から5月
末まで期間限定で淡路島内 42 店舗で提供されます。

5年前までは島には存在していなかったサクラマスの
養殖挑戦開始から少しずつ養殖匹数を増やしなが、グ
ルメ開発にも取り組んでいます。今春がグルメ開発4年
目。昨年度から淡路島内全域で淡路島サクラマスのグルメ
メニュー提供しており、今年は42店舗が参加し、82メ
ニューが提供されます。

今春は一部の店舗で“3月限定”で新カテゴリーの「3
月限定スター丼」（「淡路島3年とらふぐ」と「淡路島サク
ラマス」を使ったコラボ丼）も提供されます。ぜひ、ご賞
味ください。

春限定
メニュー

3~5月
だけ!

全82品



淡路島
サクラマス とは…



サクラマスはサケ科の魚で、河川で過ごすものをヤマメ、同種
ながら海へ下り銀化したものをサクラマスと呼びます。天然物は、
幻といわれる希少なグルメ食材です（山形県では県魚です）。

「ご当地サーモン」はトラウトサーモン系種が多く、サクラマス
は臆病で養殖が難しく希少です。しかしその分、上品な甘味・旨
味でサケ・マス類ではトップクラスの味とされています。

福良漁協では、昨年12月から福良湾内で約1万7,500匹の
稚魚を養殖。3月から「淡路島サクラマス」として出荷を始めます。
福良港は、鳴門海峡の影響で潮流があり水温も低いため、サクラ
マスの養殖に適しており大きく美味しく育つとされています。

店舗とメニューの詳細

あわじ国ホームページ特別サイトを参照
<https://www.awajikoku.com/sakuramasu>

問 食の拠点推進課 43-5224

