

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

