

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 39 店舗で提供されます。

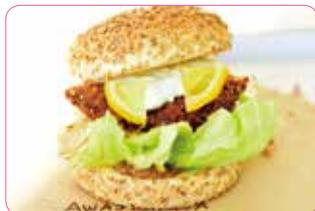
6年前までは島には存在していなかったサクラマスの養
殖挑戦開始から少しずつ養殖匹数を増やしなが、グル
メ開発にも取り組んでいます。今春がグルメ開発5年目。
2年前から淡路島内全域で淡路島サクラマスのグルメメ
ニューを提供しており、今年は39店舗が参加し、83メ
ニューが提供されます。

今春は、お店の個性を最大限に生かせるように新カテゴ
リー「こだわりの逸品」が追加。島食材と共演する多彩で
個性的な春の創作料理をお楽しみください。

春限定
メニュー

3~5月
だけ!

全83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言われています。

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言われています。

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



※本紙は2月16日時点での情報を掲載しています。新型コロナウイルス感染症の影響で、紙面に掲載した内容が
変更となる可能性がありますので、ご了承ください