

春の淡路島の風物詩！

# 淡路島サクラマス

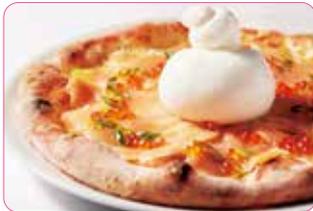
「淡路島サクラマスご当地グルメ」が3月1日から5月  
末まで期間限定で提供されます。

グルメ開発は今春で6年目となりました。今では淡路  
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37店舗が参加し、61メニューが提供され  
ます。

お店の個性を最大限に生かした「こだわりの逸品」や、  
サクラマス・サワラ・しらすを使った「5月限定 春スター  
丼」など、島食材が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  
全61品

3~5月  
だけ！



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）。

雑味のない上品な旨味と濃厚な甘みが特徴。しっとりとして肉厚で、3・4・5月と成長するにつれ、脂が乗り、味が少しずつ変化していきます。3月上旬のサクラマスは1㎝以上であっさりめの上品な甘みです。しかし、5月になると2㎝超えのサクラマスも出てきて脂の乗りや甘みも変わってきます。月ごとに味の違いを楽しむのも面白いです。

## 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17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