

淡路島の春の風物詩！

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10日(金)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7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33店舗が参加し、56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56品

3/10~5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