

恵 CHANNEL

MADE IN
MAEBASHI

AKAGI NO MEGUMI BRAND News

生産者のこだわりが詰まった、前橋市推奨 赤城の恵ブランド認証品をご紹介



Photo by Fumie Amino



味 赤
が 城
す 南
る 麓
の

AKAGI
赤城の恵
AKAGI NO MEGUMI

前橋市推奨



おおさき

森そだちサーモン

柏倉町にある大崎つりばりは、ニジマスを卵から育て、釣り堀に放つだけでなく加工・販売もしている、国内でもかなり珍しい釣り堀です。さばいたニジマスの冷凍販売を始めたのは現代表の大崎浩樹さん。旅館や飲食店などから要望を多くもらうようになり、事業化に踏み切りました。

養殖に使うのは赤城山・大穴川の湧き水。湧き出た水は森をゆっくり流れる中で酸素やミネラルを含みます。谷川で増水しやすく、暴風雨となれば大崎さんはまっさきにいけすの確認へ。そんな日々の苦勞から、赤城山の恩恵を受けた水で大きく育った、ここでしかとれないニジマスが生まれています。

おおさき 森ぞだちサーモン

「赤城南麓の気候はニジマス生育に適している」と大崎さんは言います。年間の水温はおおよそ7～18度。これはニジマスにとって負荷の少ない温度だそう。泳ぎやすくカロリーを浪費しないので、太らせるための脂肪分を与える必要がありません。高たんぱく低脂肪なエサを食べて育ったニジマスは、余分な脂がつかないので癖なく食べられます。また、生育度合いによっていけすを分けているので、ニジマスに適した環境を維持しやすく、品質が常に安定しています。

加工施設は釣り堀のとなり。ニジマスが2kgを超えて丸々としたら、釣り上げてすぐにさばきます。鮮度が保たれた1番おいしい状態で加工できるのはすべての工程を自社で担う強みです。

「森ぞだちサーモン」は刺身で食べるのがおすすめです。淡水養殖の特長である鮮やかな色と脂臭さのないさっぱりとした味わいを楽しんでください。



赤城の恵ブランド認証品



Photo by Fumie Amino

Trout salmon

森ぞだちサーモン

赤城山大穴の湧き水で育てられた淡水養殖のトラウトサーモン。じっくり育てることによりきめ細やかでおいしい身質になっている。身色が鮮やかで脂がしつこくないのも特長。

㈱おおさき
☎027-283-4325



赤城の恵ブランド認証品を紹介しています

または



前橋市赤城の恵ブランド推進協議会事務局（前橋市農政課）

TEL：027-898-5841 〒371-8601 群馬県前橋市大手町二丁目12番1号