



【鮭の寒風干】【鮭の昆布巻】【鮭の味噌粕漬焼 / 醤油漬焼】

鮭が遡上する遊佐町からこだわりのおいしさ お裾分け

事業者名: さけます増殖資源加工センター 代表: 佐藤 徳江 住所: 〒999-8525 山形県飽海郡遊佐町直世字向田12-5

TEL/FAX: 0234-77-2089

販売店 ○道の駅鳥海ふらっと TEL: 0234-71-7222 ○グリーンストア TEL: 0234-72-3111

○おいしい山形プラザ(東京都) TEL: 03-5250-1752 ○産直たわわ(酒田市) TEL: 0234-61-1601

冷たい風が吹き始めるころ、町内の川では海での長旅を終えた鮭たちがたくましく遡上する姿を見ることが出来ます。澄んだ水を泳いだ鮭は臭みが少なく、身も締まっています、地元では鮭の味噌粕漬けやどんがら汁として食されてきました。様々な食材が流通する現代、さけます増殖資源加工センターでは「もっと多くの方に鮭に興味をもってほしいから」と、丹精込めて鮭が調理されています。昔ながらの天然鮭焼きは味噌粕、



醤油で味付けされ、一つずつ炭火でじっくり焼き上げるといふこだわり。また、コトコトと煮込まれた昆布巻きは誰もが故郷を思い出す郷土の味です。そしてハンバーグは小骨ごと鮭がミンチにされ、細かな野菜が練り込まれ、栄養満点。お好みで大根おろしやトマトソースでお召し上がりください。どれも一口食べた



なら川鮭のイメージを大きく覆されるはず。お酒のおつまみに、ご飯のおかず、遊佐町自慢の鮭を心行くまでお召し上がりください。

