

# 『 青い森 <sup>くれない</sup> 紅サーモン 』



生食可能な大型ニジマス

## 青森県生まれの新しいサーモンです

- ・ 淡水で養殖した大型ニジマスです
- ・ 生食用として高鮮度、非凍結で提供できます ※1
- ・ (地独)青森県産業技術センター内水面研究所が開発しました ※2
- ・ 青森県での淡水養殖環境にマッチしていて、成長が良く、飼いやすくなっています



環境の良い養魚場

## 青森県の養殖業者が丁寧に育てたサーモンです

- ・ 青森県の清浄な河川水や湧水で養殖されています
- ・ 生産・販売対策協議会で定めた品質基準、生産マニュアルに従って養殖されています



専用飼料で育成し、美味しさアップ

## 美味しさにこだわったサーモンです

- ・ 県産ニンニクと県産リンゴを含み、脂肪分を低く抑えた専用飼料を与え、うま味が強く、程よい脂の魚肉となっています ※3
- ・ 一年を通じて肉質、外観が良好に保たれ、一年中出荷できます ※4
- ・ 出荷サイズは 2 kg 以上です
- ・ 魚肉の色は食欲のそそる赤い色です



高鮮度の刺身

※1 日本で流通している生食用サーモンの多くは、外国産の冷凍品です  
※2 大正2年(1913年)に北米から内水面研究所に導入した青森系ニジマスをもと、海面養殖用に内水面研究所が平成7年(1995年)に開発した海水耐性系ドナルドソンニジマスを父としています  
※3 魚肉の脂肪分は、輸入サーモン(5~21%)よりも抑えめの4~12%にしています  
※4 日本で海面養殖されているニジマスの水揚げ時期は、4~7月です