

清流域にしか生息しない幻の魚。  
小朱点が銀に映える美しき「溪流の女王」

### 養殖アマゴ（アマゴ）

○特 徴：

今や希少な川魚となったあまご。海に降るものはサツキマスと呼ばれるようになります。赤みがかった身は甘みも楽しめます。

養殖によって安定した供給量が確立されました。

○食べ方：

アマゴは塩焼きが一番！加工品の一夜干しは、フライパンやグリルで焼くだけで頭からしっぽまでまるごと食べることができ、カルシウムなど栄養満点です。

○ 旬 ：春～秋

○産 地： 日高川町

○生産量： 1 t（：加工用親魚 平成25年日高川漁業協同組合）



○問い合わせ先：日高川漁業協同組合 （0738-52-0224）

○販売単位： あまご一夜干しは2尾1セットから。