

「山梨県」オリジナルのブランド魚 富士の介

● キングサーモンの血を引く日本で唯一の魚

富士の介（ふじのすけ）は、山梨県が開発したキングサーモンとニジマスの交配種で、旨味が強く脂のりが良質で高品質なブランド魚です。安全なエサで育てられ、厳しい基準を満たしたもののだけが出荷されます。名前は「富士山」と「マスノスケ」に由来し、山梨を代表する魚として期待されています。

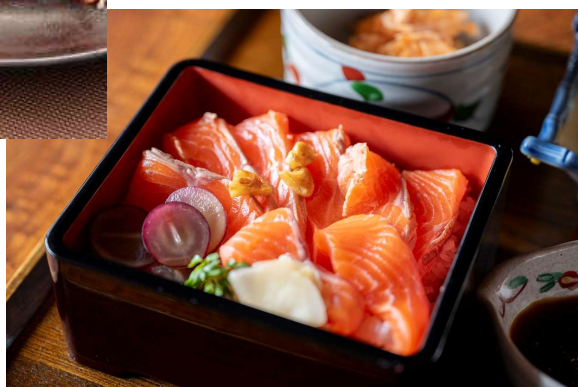


● 山梨の名水が育む至高の味わい

山梨の名水と職人の技で育った「富士の介」は、鮮やかな色合いと、ほどよい脂、豊かなうま味が魅力のブランド魚です。ニジマスよりうま味成分がたっぷりで、海面養殖サーモンよりも高タンパク・低カロリー。健康志向の方にもぴったりの、美味しく栄養バランスの良い一品です。



希少なご当地サーモン
富士の介とは？
（「みんなのきょうの料理」より）



● 富士の介を生み出す 山梨の清らかな水と 養殖技術の結晶

富士の介は、山梨県の清らかな水と自然に育まれた特別な魚です。山梨は全国でも有数の養殖魚の産地で、富士山や南アルプスなどの山々から湧き出る名水が、魚の美味しさを引き立てています。富士の介は、全国で唯一キングサーモンの血を引く魚で、県内の養殖技術と自然環境の力で、他では味わえない高品質な味わいを実現しています。



問い合わせ先：山梨県養殖漁業協同組合
TEL：055-277-7393