

graphic design + illustration mayumi namatame

Phone : 0436-62-7071

〒299-0118 千葉県市原市椎津738番地39 日本

Happy&Life 88 合同会社(ハッピーライフプロジェクト)

お問い合わせ

Happy & Life 88

銀色の身体がサーモンを思わせることからつけられたこの魚は、その身もまたサーモンのように紅色です。肉厚な身はクセが少なく、どんな料理にも適しています。また、適度な脂はトロリとした舌触りとなり、豊かな風味を醸し出します。魚が苦手な人にも、後味がしつこくないので、ぜひ試していただきたい味となっています。

シラスのメスとトラウトのオスを交配して、双方の良いところを受け継いだ「信州サーモン」は、卵を産まない1代限りの魚です。卵を産まないことにより、産卵に要するエネルギーがそのまま旨みとなり、その身にギュッと凝縮されます。

安曇野市明科にある「長野県水産試験場」が10年もの歳月をかけて開発した魚が「信州サーモン」です。新たな地域のブランドとして、また、お刺身用に適しています。海で養殖した魚でないため、安心はなく安全・安心という面でも自信を持っておすすめする魚です。

提供：長野県農政部



信州サーモン

What is SHINSHU SALMON?



生まれは2004年
 清らかな環境で
 1ヶ月と育った
 今、おごり気なよ!

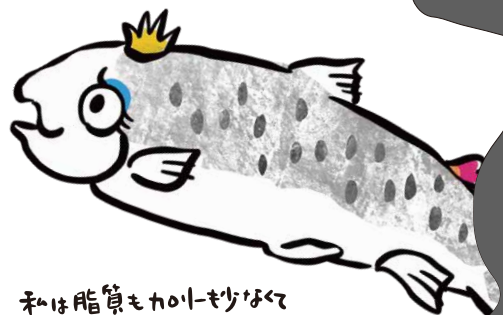


1 水産試験場

私が さーもんちゃんを育てあげました
 お父さん(チカラ叔叔)と
 お母さん(ニジマスママ)から
 両親の良きとこを受け継いだ「バレイ710」で
 さーもんちゃんは生まれたんだよ



2 さーもんちゃん、胃袋への旅立ちです!



私は脂質もカロリーも少なく
 食感もマイルドで旨い
 私は海を見たことがない
 川や山のきれいなお水の中で
 2年-3年かけと育ちました

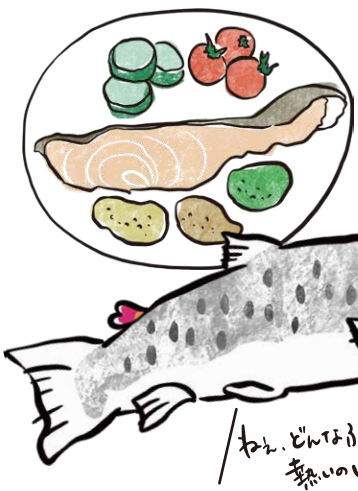
3 人間に選ばれたさーもんちゃん



カロリーも低く
 刺身にもおいしい
 高タンパクだよ



4 美味しいさーもんちゃんの料理 まろやかロースト&野菜添え 3色ペッパーソース



信州サーモンは脂分が少なく、低温調理の
 ローストでまろやかな食感になり、刺身の
 嫌いな人も美味しく食べられます。



ね、どんなお料理にも合うの?
 熱いのはイヤだよ!

5 さーもんちゃん 美味しい食べ方

紅色の身が食欲をそそる信州サーモン。肉厚な身はクセがなく、和洋中、どんな料理にも適しています。なかでも刺身は、まろやかな美味(うま)みと適度な歯ごたえが絶品です。加熱するときは、皮と身の間にたっぷりの脂があるので皮を残しましょう。今、広く一般の飲食店で注目を浴びつつある新食材です。

