

海峡サーモン 商店街

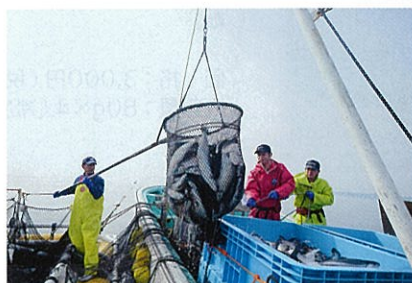
海峡サーモンとは

海峡サーモンは、2年間淡水で育成したドナルドソンニジマス
を津軽海峡で6～8ヵ月間、海面養殖したものです。すしネタと
して人気の高い「サーモン」ですが、そのほとんどが外国で養殖された冷凍輸入品であることはあまり知ら
れていません。海峡サーモンは数少ない国産養殖サーモンであり、水揚げを行う5～7月に高鮮度で出荷さ
れています。さらに、輸入されていない5kgを超える大型魚も販売されており、脂がのった極上のサーモ
ンとして高い評価を得ています。

内水面研究所では「海水適応能力」と「高年齢成熟※」を併せ持つ個体の選抜を重ねて作出した種卵を淡
水養殖業者へ提供し、海峡サーモンの生産を支援しています。

内水面研究所

※3歳になるまで成熟せず成長が止まらないため、大型になります（通常は2歳から成熟）。



水揚げ作業



衛生的な加工施設



透明感のある魚肉

海峡サーモンの加工食品

下北ブランド研究所は伝統的手法を用いた加工品開発や鮮度保持研究を行い、海峡サーモンを地域のブランドとする
ために支援を行ってきました。

下北ブランド研究所



活き海峡サーモン

水揚げ直後に、活け締め脱血処理することにより、生臭みがなく、鮮
度を保ったまま、お届けできます。

価格：3,900～27,778円(税抜)
内容量：2.0～5.0kg
販売期間：5～7月



活きお刺身さく

活け締め脱血処理した海峡サーモンで作ったお刺身です。
脂がのった濃厚な味わいが特徴です。

価格(税抜)〈内容量〉： 4,900円〈合計800g〉
4,300円〈合計700g〉
3,700円〈合計600g〉



活きお刺身さく・漬刺身さく

海峡サーモンのお刺身の特製醤油ダレに漬け込みました。
漬け丼にしてお召し上がりください。おいしいタレ付きです。

価格：3,300円(税抜)

DATA

製造・販売元：株式会社 北彩屋
所在地：〒039-4401 むつ市大畑町上野152-2
TEL：0175-31-1868 FAX：0175-34-3158
URL：<http://www.kaikyuu.com/>

海峡サーモンの加工食品

海峡サーモン熟成刺身



「津軽海峡の塩」をふりかけて低温で寝かせ、旨みが最高潮に達した絶妙なタイミングで冷凍しました。とろけるような舌触りと旨みをお楽しみください。

価格：640円(税抜)
内容量：80g

海峡サーモン生ハム仕立て(4個セット)



新鮮な海峡サーモンの身をスモークソルトと野菜の果実エキスで熟成し、生ハムのような食感に仕立てています。

価格：3,000円(税抜)
内容量：80g×4(冷凍)

海峡サーモンマリネ・ディル風味(4個セット)



オリーブオイルとハーブ(ディル)で風味づけしました。

価格：3,000円(税抜)
内容量：80g×4(冷凍)



西京味噌漬 100g

西京白味噌の自然な甘さと低めの塩分が海峡サーモンの味を引き立てます。

甘塩味 100g

海峡サーモン独特の旨みをいかし、シンプルに甘塩で仕上げました。

塩麹漬 100g

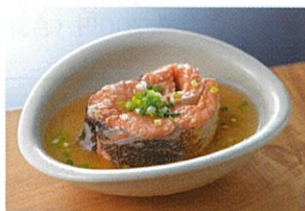
麹のチカラで海峡サーモンの旨みが引き出され、くせになる美味しさです。

吟醸粕漬 100g

吟醸酒を搾ったあとの酒粕で漬け込みました。吟醸粕の上品な香と甘みが海峡サーモンの旨味を引き立てます。

価格：各300円(税抜) 内容量：切身1切

海峡サーモン水煮(缶詰)



しっとりやさしい舌触り、口の中に広がる旨みは海峡サーモンならではの。風味を損なわないように、味付けは少量の塩のみで仕上げました。

価格：1缶 800円(税抜) 内容量：1缶 180g

ほぐし身茶漬



熟成させたほぐし身を、だしのジュレで包みました。

価格：350円(税抜)
内容量：70g



DATA

製造・販売元：株式会社 北彩屋
所在地：〒039-4401 むつ市大畑町上野152-2
TEL：0175-31-1868 FAX：0175-34-3158
URL：<http://www.kaikyou.com/>