

山梨の名水とぶどうの果皮で育った
赤身大型ニジマス

— KAI Salmon Red —

甲斐文法ニジマス



甲斐の名水と豊かな自然環境、
ワインの醸造過程でできるぶどうの果皮で育まれた
美味しくくて・安心・安全な淡水魚。

山梨県は日本のほぼ中央に位置し、県土の約8割が森林という環境で、

南に富士山、西に南アルプス、北に八ヶ岳、東に秩父山塊という

標高2、000mを超える山々に囲まれた地形であるため、

良質な天然水に恵まれています。

この豊富で清冽な天然水を活かして、淡水魚の養殖が盛んに行われています。

また、山梨県の特産品・ワイン醸造の際に出るぶどうの果皮を餌に混ぜることにより

赤身がより鮮やかに、旨味とコクが増しました。

山梨の恵みが凝縮した美味しく安心・安全な淡水魚を、

ぜひ、ご賞味ください。



安心・安全！美味しい山梨の淡水魚！

山梨県養殖漁業協同組合

〒400-0121 山梨県甲斐市牛匂518-1
TEL 055-277-7393 FAX 055-277-9922
E-mail: ygyoren@apricot.ocn.ne.jp
<http://nashiyousyoku.net>



海のない山梨県ですが、富士の湧水、山間部の伏流水など、古くから名水に恵まれ、ミネラルウォーター生産量全国一のシェアを誇っています。
「名水百選」や「平成の名水百選」にも数多く選定され、まさに「名水」という名をほしいままにしている土地柄です。
そんな山梨のきれいな水と確かな養殖技術で丹精込めて養殖されています。



山梨の特産品、ワイン醸造の際に出る県産赤ワイン用ぶどうの果皮を乾燥させ、餌に混ぜています。
旨味とコクが増し、肉色のサーモンピンクがより濃く鮮やかになりました。
また、ぶどうの果皮を食べさせることで、鮮度をより長く保つ効果も見られ、食べた魚は病気にかかりにくくなる傾向があります。
(県水産技術センターでの試験で効果が確認されています。)



サケ・マス類の寄生虫(通称:サナダムシ)への感染は海で起こっていることが分かっています。つまり、生まれた直後から出荷まで淡水中で育てられている「甲斐サーモンレッド」はサナダムシに感染する機会がなく、生食でも安心してご賞味いただけます。
冷凍しなくても生で食べられるので、お刺身本来の食感や新鮮さを味わうことができます。また、くせがないため様々な料理にご利用いただけます。



県の「富士の国やまなしの逸品農産物認定制度※」に認定されています。

※信用・信頼、安全・安心に取り組む信頼ある出荷団体から、定められた認証基準(品質基準)を満たして出荷される高品質な農産物を認証する制度です。

山梨の恵みが凝縮した淡水魚

甲斐サーモンレッド

Kai Salmon Red

山梨県養殖漁業協同組合員で登録基準を満たした確かな技術をもった養殖業者だけが「甲斐サーモンレッド」の名称で販売しています。

赤ワイン用ぶどう果皮を食べて育ち、鮮やかな赤身であることから名づけられ、程よく脂がのり、臭みがなくさっぱりとした味わいが特徴です。



ポイント

- ①山梨の清澄な水で飼育されている。
- ②ぶどう果皮粉末を餌重量の1%添加した餌を2ヶ月以上与えている。
- ③1kg以上の赤身である。
- ④生産者は県水産技術センターの指導を毎年受けている。

