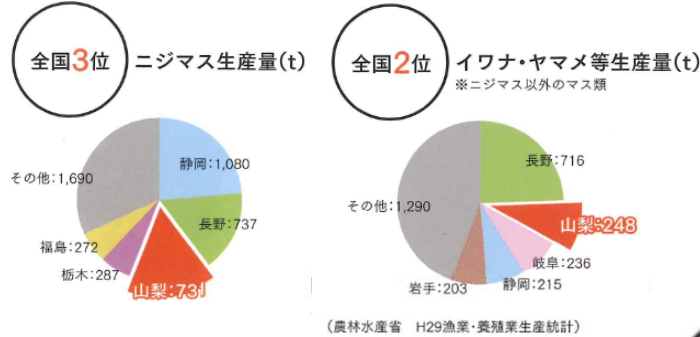




山梨は全国有数の養殖魚の産地です

豊かな水資源をもつ山梨県では、古くから養殖が盛んです。特に、冷たく、きれいな水を好むマス類の養殖に最適で、ニジマスの生産量は全国3位、イワナ、ヤマメなどの生産量は全国2位の産地です。



天に選ばれし、名水の地 山梨

山梨県は、世界文化遺産の富士山をはじめ、南アルプス、八ヶ岳、奥秩父など山々に囲まれ、県土の8割を森林が占めています。山に降る雨や雪は、森林を潤しながら地表から地下に浸透し、下層にある砂礫層（粗い砂を含んだ層）を流れ、清らかな水質になっていきます。清らかな伏流水は、やがて湧水となり、河川にも流れ、県内各地にたどりつきます。国内屈指の名峰に囲まれ、その恩恵がたどり着く、たぐいまれな地形、名水溢れる山梨県は、まさに天に選ばれし、名水の地です。

「富士の介」ってこんな魚

マス類で最高級とされるキングサーモンと山梨県で生産量ナンバーワンのニジマスを交配し、山梨県水産技術センターが開発した山梨県オリジナルの魚です。

キングサーモンの血を引く魚は**全国で唯一**



キングサーモン (父親)

マス類の中で最も大きくなる
非常に美味しい
育てにくく養殖されていない



ニジマス (母親)

エサをよく食べ、**育てやすい**
山梨県で古くから養殖されている



安心・安全な品質

山梨県水産技術センターが生産した卵と、加熱加工された安全なエサで飼育し、出荷時の肉色や鮮度保持の方法などの基準を満たしたものが「富士の介」として出荷されます。

市場・食品卸業者様のお問い合わせ：山梨県 農政部 花き農水産課 TEL 055-223-1614

忍沢養殖場

山梨県南巨摩郡富士川町平林2714

☎ 0556-22-5155

忍沢養殖場



富士の介のオリジナル料理
日本を代表するソムリエ田崎真也さんプロデュース



富士の介とヤギのミルクのムースのルーロー（ビーツ風味）



富士の介のミ・キューイとクネル（モクズガイのビスクソース）

鮮やかなサーモンピンク

きめ細かな
身質

ほどよく
のった
上質な脂

豊かな
うま味

