

広島清流と栄養豊富な瀬戸内海が育てた
新しい広島のブランドが誕生！



とことん鮮度にこだわった高品質
フレッシュ感あふれる新しいサーモン

広島サーモン振興協議会



高いレベルの 安心・安全なトレーサビリティを実現

広島生まれ
広島育ち

親魚から採卵されたトラウトサーモン（海面養殖ニジマス）の稚魚を、万古溪（広島県廿日市市）の清流で2年かけて淡水で育成。海水馴致という難易度の高い作業を経て、豊かな漁場である大崎上島にて大きく育ったのが“広島サーモン”です。採卵から生産まで一貫して広島県内にて行うことによって、高いレベルの安心・安全なトレーサビリティを実現しています。鮮度抜群で上品な味わいをぜひご堪能ください。



ふぶきの滝（万古溪）

今までになかった弾力と旨味の秘密は、 広島県特産品の“レモン”



「広島サーモン」は、餌にもこだわりを持って育てました。「もっとおいしいサーモンを食べて欲しい」という思いから、餌に広島の特産品であるレモンを配合。レモンを配合したことによって余分な脂身がなくなり、あっさりとした脂で女性にも人気を集めています。今までになかった弾力のある歯ごたえと強い旨味のある肉質が特徴です。



“朝メ”したサーモンをその日のうちに食卓へ



こだわりをもって丁寧に稚魚から育てた「広島サーモン」は、鮮度にこだわった高品質。朝メしたサーモンをその日のうちにお届けし、よりフレッシュさを味わうことができます。時期は3月中旬～12月中旬までの期間限定。輸入サーモンと比べサイズは小ぶりですが、適度な脂ののりと歯ごたえが魅力です。広島県の方にはもちろんのこと、広島県を訪れた観光客や外国人旅行者へ、広島の新しい“おもてなし料理”として、楽しんでいただけます。



「広島サーモン」は広島県産応援登録制度の登録商品です

広島県産応援登録制度とは、広島県のバイヤーや飲食店の方など、食のプロにご協力いただき、「味」「育て方」「ストーリー性」などの観点から商品を審査。合格した商品を「こだわりの広島のお幸」として認定し、消費者の食卓にのぼるよう、取扱店舗の拡大やPR活動など全力で応援していく制度です。



商品のお申し込み&お問い合わせ

「広島サーモン」振興協議会 事務局／広島水産株式会社

〒733-0832 広島市西区草津港1-8-1(広島市中央卸売市場内) TEL(082)279-2511

<http://www.hiroshimasuisan.co.jp/>