



あか ふ じ
お お ま ち
富士山の湧水が育てた大々鱒
紅富士

ふじのくにブランド

国内外に誇りうる価値を備えた静岡県の食材を、
県独自の基準で認定した「しずおか食セレクション」。
今号はニジマスの最高峰、富士山の湧水が育てた大々鱒「紅富士」を紹介する。



厳しい基準をクリアした高品質の「紅富士」の養殖は、しずおか農林水産物認証も取得。

ニジマス生産量日本一を誇る静岡県の中でも、富士宮市は昭和初期からの歴史と伝統を持つ養鱒の中心地。富士の湧水が育てた大々鱒「紅富士」は、富士養鱒漁業協同組合が、最高の魚を目指して生み出したプレミアムなニジマスだ。

一番の特長は、霊峰富士から湧き出る天然バナジウム水を利用した贅沢な環境での飼育。徹底した品質管理体制のもと、2~3年の歳月と手間をかけて2kg以上に育て上げたマスは安心安全だ。

産卵させない未成熟のメスの身は、鮮やかな紅色で、脂のりも程よ



富士宮市猪之頭にある富士養鱒場は、有料で一般観覧ができ、ニジマス釣りも楽しめる。

くしっとりなめらか。味わいには気品さえ漂う。美肌効果のあるビタミンEやDHAなどの栄養価も抜群。ニジマス本来の旨みが詰まった「紅富士」は、まさに最高峰と呼ぶにふさわしい。

身色はサーモンカラーチャート25以上と鮮やかな紅色。和洋中、どんな料理にも合うが、まずは刺身などシンプルに味わってほしい。



お問い合わせ／富士養鱒漁業協同組合 富士宮市淀師413-5 電話：0544-26-4167 <http://fuijiyoson.com/>



読者の声

県外で仕事をしていますが、故郷の魅力を紹介するに当たっての参考になります。

千葉県 M.Iさん

静岡に住んでいても知らない場所や文化、頑張っている地元の人を知ることができて、じっくり読ませていただきました。

島田市 M.Sさん

「静岡景観」は毎月楽しみにしています。今回の龍潭寺はタイムリーな企画だと思います。

東京都 Y.Nさん

「アジアと太平洋の未来について」が非常に興味深かったです。アジアの中で日本の持つ役割について考えるきっかけとなりました。

静岡市 T.Oさん