

あたたハマチとレモン

本格出荷



(右) 県庁で行われた試食会。「あたたハマチtoレモン」を使ったさまざまな料理が好評を博した。



(左) 東京で行われたイベントでは「あたたハマチtoレモン」を求める多くの人にぎわった。

「あたたハマチtoレモン」。この名前を多くの人に知ってもらいために、昨年11月下旬には東京でのイベントとブランドショップへの出展、12月には広島県知事試食会や市役所での試食販売会、今年2月にはひろしま夢ぷらざへの出展など、さまざまな場所でPR活動に取り組んできました。

アンケートでは、98%以上の人から「今まで食べたハマチより美味しい」、「魚独特の臭みを感じない」、「また食べたい」との回答をいただき、味の評価も上々でした。

本格出荷に向けて

自信を持って送り出す地域のブランドです

平成25年からブランド化に向けて試行錯誤を重ね、ついに本格出荷を迎えることができました。

私自身、ハマチの養殖に長年携わり、阿多田島のハマチも50年以上食べてきましたが、「あたたハマチtoレモン」の旨さは格別で、更に美味しくなった阿多田島のハマチに大きな期待を寄せています。



お話を伺った阿多田島漁業協同組合の川原組合長

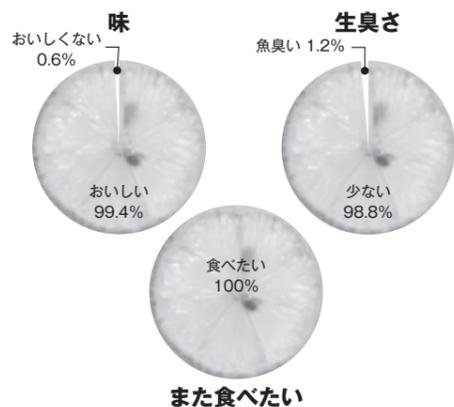
「あたたハマチtoレモン」をきっかけに、県内はもちろん、日本全国の方に阿多田島のことを知ってもらいたい。そのためにも、ぜひ多くの方に味わってもらいたいと思っています。

そのほか、毎週金曜日を「あたたハマチtoレモン」の日として、市内のイベントや商店などで販売などを行う予定です。(詳しくは新聞折込などでお知らせします)



○阿多田島漁業協同組合へ。
○市内取扱店へ。(「あたたハマチtoレモン」のぼり旗が目印です)

「あたたハマチtoレモン」を買って食べるには?



「あたたハマチtoレモン」の美味しさの秘密は、広島県産のレモン果汁を混ぜた餌を与えて育てていることです。

レモン果汁には魚独特の臭いを抑える効果があり、食べてみると、ほんのり柑橘の香りを感じることができ、また、歯ごたえも抜群で、熱を加えると柑橘の風味が増し、旨味も強くなります。

魚が好きな人はもちろん、苦手な人でも美味しく食べられます。また、レモン果汁による酸化作用によって、従来のハマチよりも鮮度が保たれる点も大きな特徴です。

「あたたハマチtoレモン」の美味しさの秘密



(左) 美味しさの秘密であるレモン果汁をたっぷり餌に混ぜる。



(右) 阿多田島前の海面に浮かぶ養殖いかだ。瀬戸内海の恵みを受けてハマチは元気に育つ。

おおたけ水産GOGO市

問い合わせ おおたけ水産GOGO市実行委員会 (くば漁業協同組合内) ☎7034

「あたたハマチtoレモン」販売! 獲れたての大竹の魚も揃えています。ぜひお越しください。

とき 12月17日(土) 10時~

ところ 「たいたいこんぼ」 (くば漁業協同組合内施設 (玖波3丁目8番13号))

※ 魚により、店頭並ぶ魚の種類や数は異なります。



阿多田島漁業協同組合
☎7171
FAX 7101
メール atata-hamachi@fch.ne.jp

生産者・お問い合わせ