

山形サーモン

ニジサクラ

Yamagata Salmon Nijisakura



山形県の魚「サクラマス」と「ニジマス」から生まれた山形県初のブランドサーモン

Photographer: 和田 真典



山形県

山形県農林水産部水産振興課

〒990-8570 山形県山形市松波2-8-1
Tel. 023-630-2478 Fax. 023-630-3257

山形県内水面水産研究所

〒992-0063 山形県米沢市泉町1-4-12
Tel. 0238-38-3214 Fax. 0238-38-3216

山形の豊かな恵みを受けて育った ブランド魚が誕生

山形ならではの付加価値の高い生食用大型マスを生産したいという生産者の想いから、山形県では2013年から山形らしいオリジナルのマスの研究を進め、5年の歳月をかけて「ニジサクラ」が開発されました。

山形県の魚「サクラマス」と、古くから養殖されている「ニジマス」を交配させた、山形県初の「当地サーモン」です。



リサイクル適性(A)
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。

山形生まれ山形育ち

豊富な自然育ち

山形の清らかで豊富な水を引き込んだ県内各地の養殖場で育てられるニジサクラ。自然豊かな環境の中、3年以上の歳月をかけて大切に育てられます。



山形サーモン



ニジサクラは、サクラマス美しい身の色と上品な味わい、ニジマスの育てやすさ、それぞれの長所を併せ持っています。山形の良質な水で生まれたニジサクラは程良い脂のりと食感で、山形でしか味わえない逸品です。

おいしい秘密

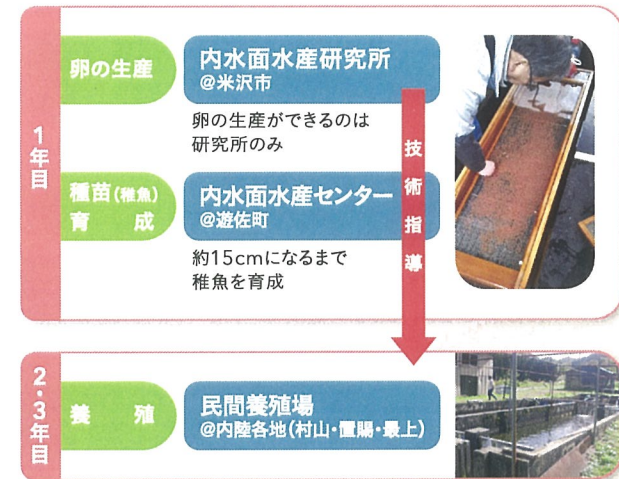
旨さの理由

ニジサクラは、すべてメス。成熟せず卵を持たないため、産卵に使うエネルギーがすべて旨味となって凝縮されます。一生を通じて淡水の養殖場で育てられるため、生で食べることができます。



生産から出荷まで

ニジサクラの生産は、内水面水産研究所の指導の下、「ニジサクラ生産・出荷マニュアル」に沿って、生産者同士が研鑽を重ねながら品質の向上に取り組んでいます。



出荷 1kg以上

おすすめ調理例

鮮やかなサーモンピンクの身の色で、生食が可能なニジサクラ。刺身、マリネ、寿司、カルパッチョなどがおすすめ。加熱してもふんわりとやさしい身質なので、和食、洋食、中華といろいろなアレンジでお楽しみいただけます。

