

船上活メ
神経抜き

庄内で
食べよう!

庄内おばこサワラ

キャンペーン

庄内おばこサワラ



詳しい情報は
こちらから

庄内おばこサワラ
推進協議会の漁師の皆さん



熟成が旨い!! 漁師のプライドが詰まった極上の逸品を庄内のお店で食べよう。



キャンペーン期間

令和7年10/9木 ~ 12/19金

※漁獲状況によっては、キャンペーン期間が変更となる場合があります。

キャンペーン内容

各店舗に設置されたアンケートはがきにご回答いただいた方の中から抽選で10名様に参加店で使える3,000円分のお食事券をプレゼント! 庄内浜ブランド創出協議会

<p>1 東京第一ホテル鶴岡 ☎0235-24-7611 〒997-0031 鶴岡市錦町2-10</p> <p>宿</p>	<p>7 寿司割烹 雅 ☎0235-43-2054 〒997-7205 鶴岡市温海戊27</p> <p>☺</p>	<p>13 Monte Grande ☎0234-43-8166 〒998-0032 酒田市相生町1-3-22</p> <p>🍴</p>
<p>2 鶴岡料理 すず音 ☎0235-22-3231 〒997-0031 鶴岡市錦町7-68</p> <p>☺</p>	<p>8 庄家 ☎0234-27-3444 〒998-0011 酒田市上安町2-15-6</p> <p>☺</p>	<p>14 東京の味 佐々木 ☎0234-25-0880 〒998-0841 酒田市松原南6-8</p> <p>☺</p>
<p>3 グランド エル・サン ☎0235-24-4633 〒997-0801 鶴岡市東原町17-7</p> <p>🍴</p>	<p>9 寿司割烹 こい勢 ☎0234-24-1741 〒998-0032 酒田市相生町1-3-25</p> <p>☺</p>	<p>15 Restaurant Nico ☎0234-28-9777 〒998-0842 酒田市亀ヶ崎3-7-2</p> <p>🍴</p>
<p>4 湯野浜温泉保養所 うしお荘 ☎0235-75-2715 〒997-1201 鶴岡市湯野浜1-11-23</p> <p>宿</p>	<p>10 旬味 井筒 ☎0234-24-1422 〒998-0044 酒田市中町2-3-27</p> <p>☺</p>	<p>16 華み壽花 ☎0234-24-6164 〒999-8301 遊佐町舞鶴114-1</p> <p>☺</p>
<p>5 由良温泉 ホテル八乙女 ☎0235-73-3811 〒999-7464 鶴岡市由良3-16-31</p> <p>宿</p>	<p>11 寿司・割烹 鈴政 ☎0234-22-2872 〒998-0037 酒田市日吉町1-6-18</p> <p>☺</p>	<p>※お店によって料理内容や営業時間等が異なります。 また、天候により入荷状況が変化するため、事前に各店へお問合せの上、ご予約願います。</p>
<p>6 日本料理 わたなべ ☎0235-64-0031 〒999-7636 鶴岡市野田目字家ノ腰41-2</p> <p>☺</p>	<p>12 旬味 鮮心 魚屋 富重 ☎0234-26-8044 〒998-0043 酒田市本町3-5-16</p> <p>☺</p>	<p>📍 お店の位置情報は裏面のマップをご覧ください</p>



これが、船上活×神経抜き 庄内おばこサワラ

今が旬!
秋～冬にかけて脂が乗るため、今が最も美味しい時期です!



首と尾の切り込み、オリジナルタグ
全てが揃ってこそその「庄内おばこサワラ」です!

庄内浜では、秋に脂が乗ったサワラをはえ縄で漁獲し、活きの良いものだけを船上で活×神経抜きを行います。一尾ずつに漁船と漁業者名が入ったタグを取り付け、傷つかないように丁寧に梱包して「庄内おばこサワラ」が完成します。

最高にいいものだけを提供するという漁師のプライドが詰まった極上サワラ!高品質を徹底した人気のトップブランドを庄内の各地でご賞味いただけます。

マグロのトロに
勝るとも
劣らない旨み

刺身は、1週間も美味しくいただけます。漁獲から3日目までは抜群の鮮度を、4日目以降は熟成した上品な脂の旨みをご堪能あれ。皮を炙ったり、しゃぶしゃぶにしてちょっとだけ熱を加えれば、更に旨味が倍増します。

