

船上活の神経抜き

庄内おばこサワラ

キャンペーン

食の都
庄内



庄内おばこサワラブランド推進協議会の漁師の皆さん

1 情緒食酒 炙茶家
☎0235-24-0191
997-0031 鶴岡市錦町13-7

2 アル・ケッチアーノ
☎0235-78-7230
997-0341 鶴岡市下山添字一里塚83

3 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

4 魚亭 岡ざき
☎0235-25-0086
997-0857 鶴岡市美咲町2-46

5 加茂水族館 魚匠ダイニング 沖海月
☎0235-64-8356
997-1206 鶴岡市今泉字大久保657-1

6 あつみ温泉 たちばなや
☎0235-43-2211
999-7204 鶴岡市湯温泉丁3

7 鮮魚料理 浜っ娘
☎0235-23-8235
997-0033 鶴岡市泉町6-1

8 あつみ温泉 萬国屋
☎0235-43-3333
999-7204 鶴岡市湯温泉丁1

9 和洋創作料理 べんけい
☎0235-23-4575
997-0031 鶴岡市錦町12-16

10 居酒屋 GINZA 美園
☎0235-25-0602
997-0014 鶴岡市大宝寺町3-48

11 すたんど割烹 みなぐち
☎0235-23-3791
997-0028 鶴岡市山王町8-10

12 寿司割烹 雅
☎0235-43-2055
997-7205 鶴岡市温海戊27

13 居酒屋 楽笑
☎0235-64-0840
997-0838 鶴岡市淀川町22-22

14 夕日かがやく 網元の宿 旅館仁三郎
☎0235-73-2109
999-7463 鶴岡市三瀬己308

15 イタリアン レストラン アンジェロ
☎0234-28-9115
998-0023 酒田市幸町1-10-20日新聞ビル1F

16 旬味 井筒
☎0234-24-1422
998-0044 酒田市中町2-3-27

17 寿司割烹 こい勢
☎0234-24-1741
998-0032 酒田市相生町1-3-25

18 寿司・割烹 鈴政
☎0234-22-2872
998-0037 酒田市日吉町1-6-18

19 旬味 鮮心 魚屋 富重
☎0234-26-8044
998-0043 酒田市本町3-5-16

20 魚御殿 やまもと
☎0234-22-0238
998-0063 酒田市南新町2-1-2

21 華み寿 荳 はなみずき
☎0234-72-4187
999-8301 飽海郡遊佐町舞鶴30

平成30年
10月12日(金)～12月2日(日)

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!



お店によって料理内容や営業時間等が異なりますのでご予約の上、ご確認ください。

これが、船上活メ神経抜き 庄内おぼこサワラ

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メ・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、傷つかない様に丁寧に梱包して「庄内おぼこサワラ」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のサワラ！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。

マグロのトロにも勝るとも劣らない旨み!!
刺身は、一週間も美味しくいただけます。漁獲から三日までは抜群の鮮度を、四日目を以降は熟成した上品な脂の旨みを楽しめます。皮を炙つたり、しゃぶしゃぶにしてちょっとだけ熱を加えると、更に旨味が倍増します。

魚鱗に春(鱗)と書くサワラですが、これは産卵期からきたもので、実は秋から冬にかけて脂が乗って最も美味しい季節です。

