

船上活マ
神経抜き

庄内で
食べよう!

食の都
庄内

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5年 **10/10** 火 ~ **12/8** 金

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!

※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
※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

1	東京第一ホテル鶴岡 ☎0235-24-7611 〒997-0031 鶴岡市錦町2-10	宿
2	日本料理 紅屋 ☎0235-24-8222 〒997-0033 鶴岡市泉町7-35	
3	庄内ざっこ ☎0235-24-1613 〒997-0034 鶴岡市本町1-8-41	
4	本町バル ハレトケ ☎0235-29-0071 〒997-0034 鶴岡市本町2-2-17	
5	グランド エル・サン ☎0235-24-4633 〒997-0801 鶴岡市東原町17-7	
6	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	宿

7	由良温泉 ホテル八乙女 ☎0235-73-3811 〒997-7464 鶴岡市由良3-16-31	宿
8	由良温泉 ほり旅館 ☎0235-73-3158 〒999-7464 鶴岡市由良二丁目3-33	宿
9	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308	宿
10	あつみ温泉 万国屋 ☎0235-43-3333 〒999-7204 鶴岡市湯温泉丁1	宿
11	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	
12	寿司割烹 こい勢 ☎0234-24-1741 〒998-0032 酒田市相生町1-3-25	

13	Monte Grande ☎0234-43-8166 〒998-0032 酒田市相生町1丁目3-22	
14	旬味 井筒 ☎0234-24-1422 〒998-0044 酒田市中町2-3-27	
15	寿司・割烹 鈴政 ☎0234-22-2872 〒998-0037 酒田市日吉町1-6-18	
16	旬味 鮮心 魚屋 富重 ☎0234-26-8044 〒998-0043 酒田市本町3-5-16	
17	Restaurant Nico ☎0234-28-9777 〒998-0842 酒田市亀ヶ崎3丁目7-2	
18	華み寿花 はなみずき ☎0234-72-4187 〒999-8301 飽海郡遊佐町舞鶴114-1	

📍 お店の位置情報は裏面のマップをご覧ください



これが、船上活メ神経抜き 庄内おばこサワラ



首と尾の切り込み、オリジナルタグ
全てが揃ってこそこの「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。

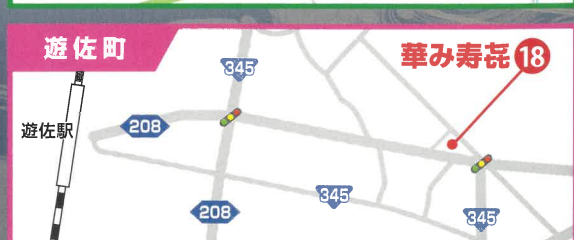
マグロのトロにも
勝るとも
劣らない旨み

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お召し上がりください。ちょっとだけ熱を加えれば、更に旨味が倍増します。



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！



◎天候により入荷状況が変化するため、事前に各店へお問い合わせの上、ご予約願います◎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