

船上活×神経抜き

庄内おばこサワラ

キャンペーン

食の都
庄内

日本海
美食旅

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 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



2 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



3 東京第一ホテル鶴岡

☎0235-24-7611
997-0031 鶴岡市錦町2-10



4 あつみ温泉 万国屋

☎0235-43-3333
999-7204 鶴岡市湯温泉1



5 夕日かがやく旅館仁三郎
網元の宿

☎0235-73-2109
999-7463 鶴岡市三瀬3-308



6 庄内魚河岸酒場 潮彩

☎0235-26-8886
997-0015 鶴岡市末広町6-3 TMビル1F



7 由良温泉 八乙女

☎0235-73-3811
999-7464 鶴岡市由良3-16-31



8 つるおか旬磨 彩鶴

☎0235-64-1731
997-0015 鶴岡市末広町3-1マリア東館1F



令和2年
10月10日(土)〜12月1日(火)

庄内おばこサワラキャンペーン期間

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！
熟成が旨い！！

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。



詳しい情報は
こちらから！

お店の位置情報は
裏面のマップを
ご覧ください。



9 庄内ざっこ

☎0235-24-1613
997-0034 鶴岡市本町1-8-41



10 坂尾鮮魚店

☎0235-24-5255
997-0813 鶴岡市千石町2-27



11 本町バル ハレトケ

☎0235-29-0071
997-0034 鶴岡市本町2-2-17



12 旬味 井筒

☎0234-24-1422
998-0044 酒田市市中町2-3-27



13 寿司割烹 こい勢

☎0234-24-1741
998-0032 酒田市相生町1-3-25



14 寿司・割烹 鈴政

☎0234-22-2872
998-0037 酒田市日吉町1-6-18



15 旬味 鮮心 魚屋 富重

☎0234-26-8044
998-0043 酒田市本町3-5-16



17 華み寿菰 はなみずき

☎0234-72-4187
999-8301 飽海郡遊佐町舞鶴114-1



16 ホテルリッチ&ガーデン酒田

☎0234-26-1111
998-0834 酒田市若竹町1-1-1



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
「庄内おばこサワラしゃぶしゃぶ(200g)」をプレゼント！

庄内おばこサワラ



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。



今が旬!

魚偏に春（鱸）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。

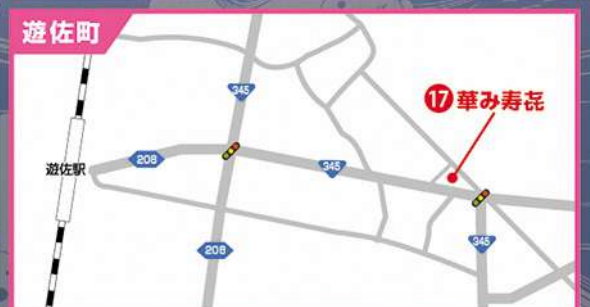
首と尾の切り込み、オリジナルタグ全てが揃ってこそその「庄内おぼこ®サワラ」

※写真はイメージです。



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、四日目以降は熟成した上品な脂の旨みを楽しめます。皮を炙ったり、しゃぶしゃぶにすることで、ちょっとだけ熱を加えると、更に旨味が倍増します。



お店によって料理内容や営業時間等が異なりますので事前に各店へお問い合わせのうえ、ご予約願います。
お問い合わせ／庄内浜ブランド創出協議会 事務局／山形県庄内総合支庁産業経済部水産振興課 ☎0234-24-6045



船上活メ神経抜き

庄内おばこサワラ

キャンペーン

食の都
庄内

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！

熟成が
旨い!!

庄内おばこサワラブランド
推進協議会の漁師の皆さん

船上活メ神経抜き 庄内
おばこサワラ
おばこサワラ

庄内おばこサワラキャンペーン期間

令和2年10月10日(土)～12月1日(火)

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。

お店の情報等
詳しい情報は
こちらから！



これが、船上活〆神経抜き 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〆・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。

今が旬！

魚偏に春(鯖)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。

これが本物の証！



これが本物の証！

オリジナルのタグ付き

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「庄内おぼこサワラ」



西京焼き



炙りサラダ仕立て



寿司



煮物

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、四日目以降は熟成した上品な脂の旨みを楽しめます。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ると、更に旨味が倍増します。



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。
※料理写真はイメージです。