

天然能登寒ぶり

てんねん のと かんぶり



石川の冬！ 極上ブランド登場！！

珠洲市から七尾市にいたる能登内浦海域は急深な地形で、寒ぶりなどの回遊魚が岸近くまで回遊することから、全国有数の定置網漁の名所になっています。

石川県漁協では、県沿岸の定置網で11月から翌年2月にかけて漁獲され、県内の漁港等で水揚げされる7kgを超える上質のブリを『天然能登寒ぶり』としてブランド化を図っています。

天然能登寒ぶりは、脂質含有量が腹身で30%以上、刺身が醤油をはじいてしまうほどで、天然の脂の旨さを超えるものは他にないと言われています。

刺身のほか、しゃぶしゃぶ、鯛大根、塩焼きなど、どんな料理でも美味しくいただけます。

入手先 スーパーマーケット等

石川県漁業協同組合

金沢市北安江3-1-38

TEL (076)234-8818 FAX (076)265-5204 E-mail igkikaku@ikyoren.jf-net.ne.jp URL <http://www.ikyoren.jf-net.ne.jp/>