

礼文産沖獲り鮭切身

北海道産 秋鮭の中でも **美味しさ別格**

沖獲り厚切り 思いきり！

河を目指し、沖を元気に泳ぎ進む鮭。
河口に着き、疲れ気味の鮭。
脂がのっているのは、
やっぱり沖の鮭でしょう！
そうなんです。
アイチヨイスの秋鮭はこの「沖獲り」の秋鮭。
資源保護のため、漁獲量が制限されている
希少な鮭を確保しました。
さあ、**思いきり堪能**しましょう！

ばさばさしてない！
普通に魚焼きグリルで
焼いただけですが、
めっちゃめっちゃおいしかったです。
こし宮さん

甘塩で、ふっくら。
鮭の香りもよく、美味しい！
ほんの少しの塩加減なので、
柚庵焼きや味噌漬けなどにも
使えます。と思います。
きつさこさん

厚みと食べ応えがあり
満足の一品！
前回3切入りを購入して気に入った
ので、ボリュームパック(8切)を
購入しました。
さくらさくさん

思いきり肉厚！
1切 **80g**
※一般的な秋鮭切り身は40~50g

天然鮭の中でも 脂のりバツグン！ 沖獲り鮭

市販の秋鮭の多くは、遡上する河口付近で漁獲されますが、「沖獲り」は礼文島沖で南下途上にある鮭を漁獲したものです。体力を消耗する前なので、脂のり、旨味が違います。乱獲防止と母川回帰を守るため、漁獲枠が制限された稀少素材です。

千倉水産
加工販売(千葉)

礼文産沖獲り鮭切身 **凍**

白鮭(秋鮭:北海道)、食塩。(賞)180日間。