記 者 発 表 (資 料 配 付)				
月/日	担当課	電話	発表者名 (担当係長名)	その他の 配布先
9/29 (水) 14:00	加古川農林水産振興 事務所	079-421-9162	加古川農林水産振興事務所 所長 小坂 高司 (水産漁港課長 小田垣 寧)	

いよいよ旬の始まり!脂ののりを確認したサワラ「浦サワラ」の 初めての全国一斉フェアの開催

サワラは魚へンに春と書きますが、実は秋が脂ののりが増し、一層美味しくなる季節です。

明石浦漁業協同組合は、一本釣りで水揚げされたサワラの特別な呼称である「浦サワラ」の旬が始まるにあたり、その旨さをより多くの人に楽しんでいただくため、10月1日(金)から31日(日)までの1か月間、明石市内や神戸市内の飲食店・小売店を中心に、全国約200店で一斉にフェアを開催します。

これは競りにかける浦サワラそれぞれに脂肪率を示すタグを装着し、脂の乗りと鮮度を保証する良質な食材として提供するものです。

脂肪率は明石市内の大和製衡(株)の魚用品質状態判別装置「フィッシュアナライザ」 で測定します。

同漁協では、従来から鯛やスズキの一部で脂肪率等を保証した特選品を取り扱っていますが、昨年度から飲食店や小売店でも幅広く旨さを表現する浦サワラの取組みもはじめました。

今回のフェアでは、全国の飲食店・小売店にステッカーやポスターを掲示し、新しいブランドを目指す浦サワラの啓発を行います。脂ののりの増した浦サワラをお楽しみください。

記

- 1 実施日時 令和3年10月1日(金)~10月31日(日)
- 2 場 所 北海道から兵庫県までの協力店(別紙添付資料のとおり全国で 200 店舗以上)
- 3 内 容 全国の鮮魚店や飲食店において、脂ののりを確認した浦サワラを PR
- 4 事業主体 明石浦漁業協同組合
- 5 昨年度の取組
 - ・稲美町の直売所にてフィッシュアナライザによる浦サワラの測定を実演。
 - ・明石市内、神戸市内、東京都内等の数店舗にて浦サワラを試験的に提供し、好評を得る。
- 6 問合せ先 ○浦サワラ等について

明石浦漁業協同組合 吉谷 電話 078-912-1771

- ○測定器 (フィッシュアナライザ) について 大和製衡 (株) 一般機器事業部 担当 岡部 電話 078-918-5545
- ○その他(県民局では全国展開の PR を支援しています) 加古川農林水産振興事務所水産漁港課 電話 079-421-9349・9162