2021 年 9 月 29 日

報道関係各位

明石浦漁業協同組合

いよいよ旬の始まり！

脂の乗りを示すタグ付き「浦サワラ」

兵庫県内外の飲食店・小売店で一斉フェアを開催

明石浦漁業協同組合（代表理事・組合長：戎本裕明）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、兵庫県明石市内の飲食店・小売店（約 60 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ご提供するものです。

脂肪率は大和製衡株式会社が開発した魚用品質状態判別装置「Fish Analyzer ™ Type S（フィッシュ アナライザ タイプエス）」で測定し、5%以上には黄色の「上旨」タグ、10%以上には赤色の「特上」タグを装着します。また、浦サワラ取扱店には店頭ステッカーやポスターを配布します。取扱店は 9 月 30 日から明石浦漁業協同組合のホームページ（http://www.akashiura.or.jp）で公開します。

ＰＲポスター

取扱店店頭ステッカー

魚用品質状態判別装置による測定風景

<ご参考> サワラ料理

▼協力／浦正 明石本店（明石市）

▼協力／小料理 五半（明石市）

※料理の写真を掲載の際は、協力店名を付記いただきますようお願いいたします。

■本件に関するお問い合わせ先
明石浦漁業協同組合　（担当）業務部　吉谷
兵庫県明石市岬町 33 番 1 号
TEL.078-912-1771（代）　FAX.078-912-2094