

New Face

ゆずきマス

柚鬼鱒

って、どんな魚!?

quality

おいしく食べてもらうために
餌を工夫しています

柚鬼鱒に与える餌には
宇都宮の特産品である柚子と
オレイン酸をたっぷり含んだオイルを
添加しています。マスにも人にも良いものを
食べて大きくなった柚鬼鱒は、マス特有の臭みが
なく身がギュッと絞まっていてとてもおいしいです。
ぜひ一度、柚鬼鱒を生で味わってみてください。

profile

(株)苅込&鬼怒川漁協
のコラボで生まれた
おいしいマスです

はじまりは2022年。

水産仲卸の老舗(株)苅込と
栃木県鬼怒川漁業協同組合の
コラボで生まれたお魚です。

鬼怒川FAが休業中の
夏場から限られた期間だけ
手塩に掛けて飼育している
とってもおいしいマスです。

SDG's

廃棄される柚子を良質な餌に

宇都宮は柚子を栽培する北限ともいわれ、一部の
地域では古くから屋敷周辺で柚子が栽培されて
きました。

近年ではその香高い特徴を生かし「宮ゆず」と
してブランド化されています。しかし、商品価値
が高まる一方で、傷物や規格に合わず廃棄されて
しまう柚子があるのも事実。

そこで、鬼怒川漁協では、商品化できなかった
柚子を餌に添加することにしました。

釣りを楽しんだ後、釣った魚をおいしく食べて
いただく。

魚の命を無駄にしない漁協の取り組みです。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS