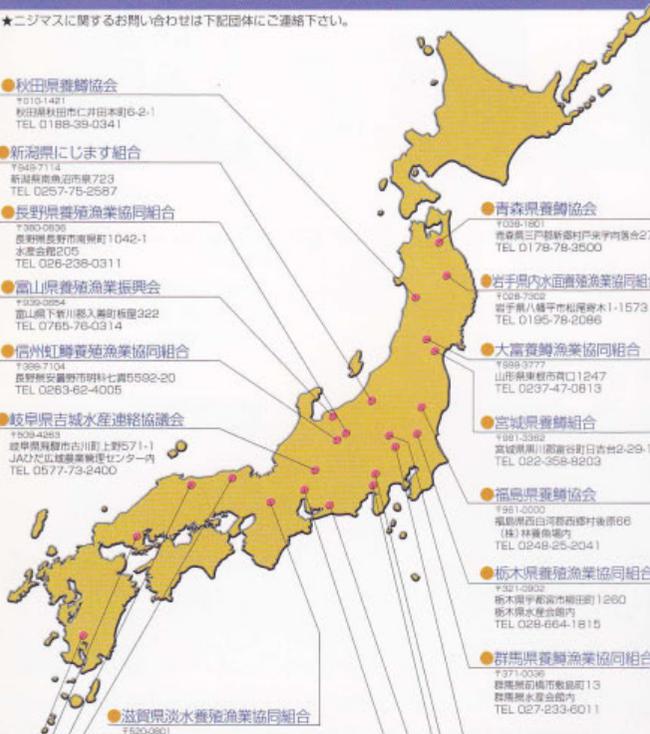


全国養鱒場マップ

★ニジマスに関するお問い合わせは下記団体にご連絡下さい。

- 
- 秋田県養鱒協会
〒010-1491
秋田県秋田市に井田本町6-2-1
TEL 0188-39-0341
 - 新潟県にしませ組合
〒848-7114
新潟県新潟市東区723
TEL 0257-75-2587
 - 長野県養鱒漁業協同組合
〒385-0836
長野県長野市南原町1042-1
水産会館205
TEL 026-238-0311
 - 富山県養鱒漁業振興会
〒930-0354
富山県下巻川原入瀬町板屋322
TEL 0765-76-0314
 - 信州紅鱒養鱒漁業協同組合
〒398-7104
長野県佐野市明科7番5992-20
TEL 0263-62-4005
 - 岐阜県古城水産連絡協議会
〒503-4253
岐阜県岐阜市川町1上野571-1
JAC川口広域農業振興センター内
TEL 0577-73-2400
 - 滋賀県淡水養鱒漁業協同組合
〒520-0801
滋賀県大津市にの浜4-4-23
TEL 077-521-4193
 - 巴馬養鱒漁業生産組合
〒995-6305
秋田県鹿角市白濁町14-477
TEL 079-644-0111
 - 鳥取県養鱒連絡協議会
〒683-3443
鳥取県倉吉市南金町小串282-1
TEL 0858-45-2006
 - 広島県ます形養鱒振興会
〒738-0721
広島県広島市佐伯区基町多田214
TEL 082-985-0257
 - 鹿児島県養鱒漁業協同組合
〒895-2631
鹿児島県大口市小水原2434-7
TEL 0995-59-2141
 - 青森県養鱒協会
〒039-1801
青森県三戸郡新郷村戸中央字内落合275
TEL 0178-79-3500
 - 岩手県内水産養鱒漁業協同組合
〒028-7302
岩手県八幡平市松隈南水1-1573
TEL 0195-76-2086
 - 大宮養鱒漁業協同組合
〒988-3777
山形県東根市真口1247
TEL 0237-47-0613
 - 宮城県養鱒組合
〒981-3362
宮城県東川郡道台町日台2-29-15
TEL 022-358-8203
 - 福島県養鱒協会
〒961-0203
福島県西白河郡古郷町後原88
(株)林養魚場内
TEL 0248-25-2041
 - 栃木県養鱒漁業協同組合
〒321-0932
栃木県宇都宮市柳田町1260
栃木県水産会館内
TEL 028-664-1815
 - 群馬県養鱒漁業協同組合
〒371-0038
群馬県前橋市敷島町13
群馬県水産会館内
TEL 027-233-6011
 - 埼玉県養鱒協会
〒360-0005
埼玉県熊谷市市下1831
埼玉県水産振興組合内
TEL 048-521-2919
 - 山梨県養鱒漁業協同組合
〒400-0121
山梨県甲斐市牛久保518-1
山梨県水産会館内
TEL 055-277-3393
 - 富士養鱒漁業協同組合
〒418-0021
静岡県富士市宮内413-5
TEL 0544-26-4167
 - 愛知県淡水養鱒漁業協同組合
〒461-8924
愛知県北設楽郡設楽町豊原字豊結27
TEL 0536-84-5311

全国養鱒振興協会

●本部 〒441-2224 愛知県北設楽郡設楽町豊那字豊結27 TEL 0536-64-5311

ホームページは <http://www.zenmasu.com/>

もつと 鱒を 楽しもう。

全国養鱒振興協会



もっと鱒を楽しもう!

強烈なパワーで釣り人を楽しませてくれるニジマスは、世界最高のゲームフィッシュとして不動の地位を築いてきました。日本でも管理釣り場を中心に、今やなくてはならない重要な魚です。

管理釣り場に放たれたニジマスたちも、実は徹底した品質管理の下、手塩にかけて育てられた優秀な食材としての一面も併せ持っています。

世界最高水準を誇る日本の養殖技術は、ニジマスの優れた点を高次元で引き出しています。釣りの対象魚に必要な力強さは、養魚場で適正に飼育されることで最大限に発揮されます。そして元気の良い魚ほど美味しいのは当然のこと……。

釣りの楽しみは人それぞれです。天然魚や野生魚、自然のフィールドではC & Rを徹底している方でも、食材として育てられたニジマスに注目して、もっともっと鱒をお楽しみください!

食べなきや

ニジマスは寄生虫の心配が全くないので安心してお刺身でも頂けます。

鱒
さん



刺し身

サーモンのような美しいピンク色の身は、ちょっと厚めに切って…。
淡白な味わいが、日本酒にもピッタリあいます。

釣るだけではもったいない…… 美味しさと健康をあなたに！

食材としてのニジマスもお忘れなく！

釣りが世界共通の文化であるように、『鱒を食べる……』という食文化も、世界共通、人類共通の伝統的文化です。

古くから人々の生活と強く関わり、釣りという娯楽だけでなく食材としても重要な役割を担ってきた鮭鱒(サケ・マス)の仲間たち……

その中でもニジマスは、世界中で愛されているポピュラーな魚です。

それだけに養殖の歴史も古く、日本へは1877年にアメリカから卵が1万粒寄贈されたのを最初に、全国各地でニジマスの養殖が始まりました。

淡白でクセの少ないニジマスは、和・洋・中……どんなお料理でも美味しくいただけます。悪玉コレステロールを減らし、頭がよくなると話題のDHAや、中性脂肪を減らし、動脈硬化を防ぐEPAが豊富に含まれ、成人病予防やダイエットの強い味方になります！

大型魚は脂のノリが良く、焼いてよし、揚げてよし……
もちろんお刺身にもピッタリです。

カロリーも控えめ、良質の蛋白質やビタミン類、カルシウム等の栄養素がバランスよく含まれています。



ニジマスそのもののおいしさを味わう

塩焼き

虹鱒の基本料理といえば、やっぱりコレです。
塩焼きは増減と焼き方がおいしさの決め手。強火の遠火で炭を立てずがコツです。



タンパク質がたっぷり詰まった

虹鱒のチーズサンドピカタ

ハンバーガーのような気分でガブリ。ニジマスのクセの無いおいしさとチーズがよく合っ、お子様からお年寄りまで、食べやすくヘルシーな料理です。色とりどりの野菜をつけ合わせれば、栄養バランスも抜群のおしゃれなメインディッシュに…。



コレステロールの気になるお父さんにもおすすめ

虹鱒の酢豚風

豚肉の代わりにニジマスを使うと、酢豚もグッとヘルシーメニューになります。コレステロールを減らし、頭をよくするDHAもたっぷり。その上、低脂肪、低カロリー。ニジマスは煮込み過ぎないことが、おいしさの決め手です。



パーティーにも映える、ちょっと豪華なマリネ

虹鱒のエスカベージュ

フランス料理にもたびたび登場するニジマス。昔から欧米の食卓で愛されていただけあって、こんなおしゃれな洋風料理にもよく合います。少し多めに作っておけば、突然のお客様のおもてなしにも最適。カロリーと揚げるコツは、二度揚げ。

にじます手作り工房

“生”ニジマスとはひと味違う加工品は、食べやすく保存性が高いのが魅力です。

ニジマスに手間ひまかけえ味噌漬けや甘露煮などにしておけば

いつでもおいしく味わえます。



押し寿司



味噌漬け



甘露煮



くんせい

虹鱒の栄養

- DHA (アタマの良くなる)
- ビタミンE (肌を美しくする)
- 鉄 (貧血を防ぐ)
- EPA (血液をきれいにする)
- カルシウム (丈夫な骨をつくる)
- ビタミンB (ストレスをやわらげる)
- ビタミンA (目の健康を守る)
- タンパク質 (強い筋肉をつくる)
- タウリン (心臓/肝臓を強くする)

これらの料理の詳しいレシピはコチラをご覧ください。

<http://www.zenmasu.jp/m>