

相模の鮎

品目 水産品
アユ

神奈川県内水面漁業協同組合連合会 TEL 045-212-4016



産地 厚木市

生産量 8t

販売時期 通年

セールスポイント

中津川の清らかな水を使い、丹精込めて育てた鮎は、身が締まり、姿が美しいことが特徴です。「生き締めした鮮魚」は塩焼きに最高です。じっくり炊き上げた「鮎の甘露煮」は、身がしっとりで骨までやわらかく優しい甘さです。丁寧に加工した「鮎のひらき」は旨みたっぷりです。風味を活かした「鮎の燻製」は、上品な薫りと深い味わいでお酒におすすめです。新鮮な状態でそのまま冷凍保存した鮎も販売しています。



登録団体(直売所)HP