プレミアムヤシオマス
プレミアムヤシオマス振興協議会

プレミアム
Premium Yashio-masu
ヤシオマス

食通たちに愛されてきた 栃木のマスの究極・プレミアムヤシオマス

明治時代の旅行案内書「A HANDBOOK FOR TRAVELLERS IN JAPAN」では、栃木県の中禅寺湖でトーマス・グラバーなどの貿易商のほか、駐日外交官、政財界の多くの方たちがマスを味わう様子が紹介されています。

また、食通で知られた池波正太郎が、その著作の中で栃木のマス料理を取り扱うなど、栃木のマスは昔から愛されていたことがうかがえます。
こうして育まれた栃木のマス文化の歴史の極みといえるのがプレミアムヤシオマスです。

オレイン酸を多く含む“プレミアム”

栃木県では、卵を持たず一年を通して肉質が良い大型ニジマス「ヤシオマス」を昭和60年代に水産試験場が開発し、その後も品質改良の研究を続けてきました。その結果、ヤシオマスの脂肪の「質」に着目して、オレイン酸を豊富に含ませ、他の魚にはない栃木だけのおいしさを作る技術を確立しました。
「プレミアムヤシオマス」は、この技術を柱とした7つの基準をクリアしたものにのみ使用できるブランド名です。

7つの基準

- オレイン酸含有量:
  抽出脂肪中280mg/g以上
- 肉色:サーモンカラーチャート28以上
- におい:着臭がないこと
- その他、サイズ、出荷方法、
  防疫対策、記録の基準

『プレミアムヤシオマス』だけのおいしさ！

プレミアムヤシオマスは、冬場には凍てつくような栃木の厳しい環境で2～3年かけてじっくりと育てられ、そのうち一定期間は特別に仕立てたエサで飼育されます。そのため、他のサーモン類にはない特別なおいしさが生まれます。

1. 口当たりがよく、上品なおいしさ

脂肪の融点が低いため、今までのマスと比べて肉質が柔らかく、ほんのりと甘みのある上品なおいしさとなっています。

2. 適度でとろける脂

大型のため、赤身にサシが適度に入り、脂がくどくならない絶妙なおいしさです。

3. マス本来のおいしさ

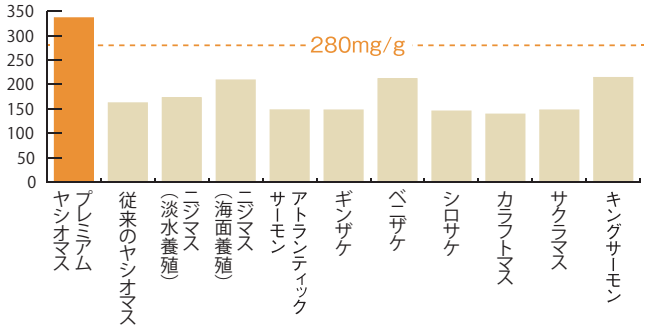
川魚特有のクセや臭みの成分が抑えられるとともに、鮮度抜群の状態で出荷されるため、栃木の豊かな自然で育ったマス本来のおいしさを味わうことができます。

Premium Yashio-masu

おいしさの秘密はオレイン酸!

プレミアムヤシオマスのやわらかい肉質、とろける脂、クセの無いストレートなおいしさの秘密は、オレイン酸含有量にあります。
畜産分野ではイベリコ豚などが有名ですが、オレイン酸に注目した品質向上は、魚類では他に例がありません。

サーモン・マス類のオレイン酸含有量の比較



栃木の自然が育む“プレミアム”

関東平野の北端に位置する栃木県には、険しい山々が連なり、その麓には清冷な水が流れます。
プレミアムヤシオマスは、寒暖の差が大きい栃木の気候や豊富な水量のもとで育てられるため、他にはない栃木だけのおいしさが味わえます。

プレミアムヤシオマスは、他の県産農畜産物との相性もバツグン!

栃木の食材を組み合わせることで互いの良さが際立ちます!

シェフの推薦

音羽和紀シェフ
オトワレストラン・宇都宮市

食材がおいしく育つ、栃木の一品です。

身質がふっくらしていて、味も乗っているプレミアムヤシオマスは、火を入れても、フレッシュ（生）、ミキュイ（半生）でも、多彩な料理に合います。
全国の料理人の皆さんに、たくさんの想像をめぐらせていただけると思います。

作り手のこだわり

プレミアムヤシオマスを大切に育てています!

有限会社渡辺商事
渡辺 威則さん（生産者）

料理する方たちの意見も伺いながら、日々、おいしさを追求して改良しています。
養殖の域を超えて、“手作り”といってよいほどの自信と、ブランドへのこだわりを持って、一尾一尾大切に育てています。

プレミアムヤシオマス振興協議会会員

	会員名	所在地	電話番号
1	栃木県養殖漁業協同組合	宇都宮市西一の沢町8−22	028-680-4029
2	有限会社　大滝	日光市土呂部1350	0288-97-1103
3	清滝養鱒場	日光市清滝3丁目11-15	0288-54-1266
4	有限会社　神山水産	日光市足尾町1875-1	0288-93-2380
5	金精川漁業生産組合	矢板市下伊佐野976	0287-43-9292
6	荒川養殖漁業生産組合	さくら市早乙女3071	028-686-2551
7	有限会社　関根養魚場	那須塩原市一区町281	0287-36-2380
8	有限会社　渡辺商事	那須塩原市中塩原220	0287-32-2254
9	有限会社　後藤水産	大田原市乙連沢604	———
10	中禅寺湖漁業協同組合	日光市中宮祠2482	0288-55-0271
11	川西漁業生産組合	大田原市乙連沢593	0287-23-1253

プレミアムヤシオマス振興協議会HP
http://www.pyashio.com/
↑食べられるお店はこちらを検索↑

安全安心情報はこちら!

栃木県ホームページURL
http://www.pref.tochigi.lg.jp/kinkyu/y00/nousan_sakumotu.html

- 栃木県生産振興課　TEL:028−623−2351
- 栃木県水産試験場　TEL:0287−98−2888