

## 甲斐のワイン

国税庁の統計情報からワイン(果実酒)消費量ランキング  
果実酒と甘味果実酒の合計消費量を成人人口で割った

- 1位 山梨県 6.55ℓ
- 2位 東京都 5.98ℓ
- 3位 大阪府 2.81ℓ



ワインの渋みと色の成分であるポリフェノールは抗酸化作用のある物質として、注目の的になっています。

## 甲斐のゆず

ダイヤモンド富士の名所として知られる、富士川町穂積地区。ここは、県内有数の柚子の産地でもあります。この地域でのゆず栽培の起源ですが、「増穂町史」によりますと、一説では、この地区にある「あじさい寺」として知られる「小室山妙法寺」で、ゆずが精進料理に使われ、その種を蒔いて広めたと言われています。



日出づる里活性化組合  
山梨県南巨摩郡富士川町



From Mt. Fuji. とは、山梨県の水産物、農産物で、すぐれた品質の食品に対して表示される統一ブランドです

商品規格

## 甲斐ワインサーモン

冷凍フィーレ 1ケース 3<sup>キ</sup>前後入れ  
約600g 前後真空パック 5枚入れ ケース納品



下処理と小骨を除去し、ワインに20時間付け込みました  
すべての工程で一度しか冷凍をせず鮮度を保ちました  
厳重な衛生管理で品質を維持しています

## 甲斐ゆずサーモン

冷凍フィーレ 1ケース 3<sup>キ</sup>入前後入れ  
約600g 前後真空パック 5枚入れ ケース納品



下処理と小骨を除去し、ゆず液とゆず皮に付け込みました  
すべての工程で一度しか冷凍をせず鮮度を保ちました  
厳重な衛生管理で品質を維持しています

販売・お問い合わせ

山梨県中央市流通団地2-1-2  
電話 055-273-4561  
メール info@kfood.co.jp



甲信食糧株式会社



山梨には美味しいものがたくさんある

## 甲斐ワインサーモン<sup>®</sup> 甲斐ゆずサーモン<sup>®</sup>



# ■ ■ ■ 甲斐サーモン ■ ■ ■

美味しさのひみつ！

山梨県は、県土の約8割が森林という環境で、富士山など2000mを超える山々に囲まれた地形であるため、良質な天然水に恵まれています。またミネラルウォーターの出荷量が日本一です。この良質で豊富な澄み切った天然水を活かして、甲斐サーモンを育てています。ニジマス（甲斐サーモン）は冷たくきれいな水を好みます。ニジマスを養殖するためには、冷たくきれいな山間部の伏流水や、湧水を養魚用水として利用できることが条件となります。山口さんの養魚用水として利用している富士山の湧水は周年11℃以下で、冷たくてきれいという条件を満たしています。甲斐サーモンはこの冷たくきれいな水を豊富にかけ流して養殖されているので、くせがない、身が締まった美味しいサーモンが出来上がります。

富士山の湧水で育てた甲斐サーモン



普通のニジマスは体長20cm位ですが  
甲斐サーモンは60cmにもなります

## ■ ■ ■ 甲斐サーモンの特長！

- ✔ 山梨県水産試験場が認める確かな養殖技術をもった養殖業者によって育てられた1kg以上の大型ニジマスを甲斐サーモンと認定しますが、当社の甲斐サーモンは3%近い物を使用しています。
- ✔ 甲斐サーモンは、カニやエビなどに含まれるアスタキサンチンという成分が多く含まれる餌育てていますので、
- ✔ 一般的な輸入のサーモンは脂の味が強く感じられますが、この甲斐サーモンは身が締りさっぱりとした食感です。
- ✔ この商品は多くの方に協力して頂いています  
山梨県商工労働部 山梨県農政部 山梨県水産試験場  
山梨県養殖産業界組合 山梨県日出づる里活性化組合

# メニュー集 ☆ さっぱりぷりぷり ☆



甲斐ワインサーモン醤油&わさびソース



甲斐サーモン、ゆず・ワイン・トロ三種



甲斐ゆずサーモン スービット ゆず味噌ソース



甲斐ゆずサーモン丼



甲斐ゆずサーモンと  
須玉産キノコのペペロンチーノ



甲斐ゆずサーモン押し寿司



甲斐ワインサーモンと  
清里高原レタスの冷製ガレット



甲斐ゆずサーモン手まり寿司



甲斐ゆずサーモンと  
トマトのサラダ

