

三重ブランド

あのりふぐ

●取材先

阿児町安乗
志摩の国漁協 安乗支所内

●食材説明文 (約 140 文字)

引き締まった身が生み出す、しっかりとした歯ごたえ。口の中で溢れ出す、とろける甘みと旨み。

栄養豊富な伊勢湾安乗沖は、貴重な天然とらふぐを育む日本有数の漁場。釣り上げた瞬間から消費者に届くまで、徹底した管理を行い、高い品質を維持している。資源保護の観点から自主規制や稚魚の放流も行っている。「海を敬い、感謝することが大切」。そんな漁師の心意気も味わってほしい。

●食材コメント（約30文字）

1



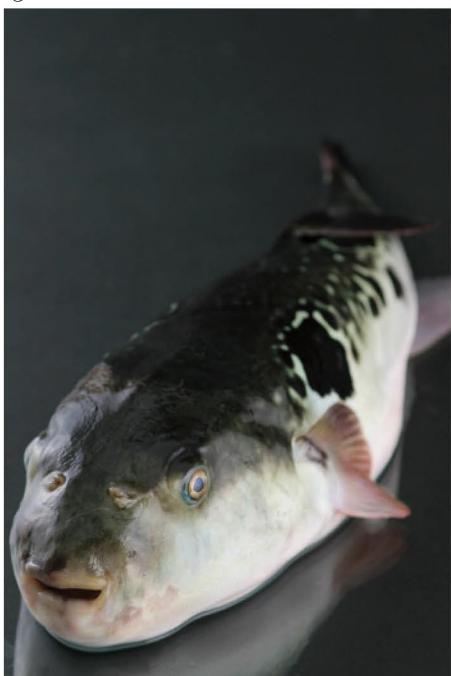
貴重な高級品 天然とらふぐ。
安乗産は日本一との呼び声もある。

2



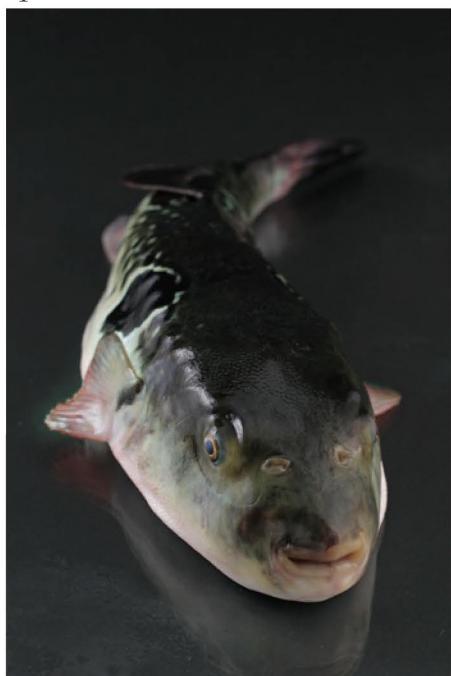
ぎゅっと身が引き締まり、
こりこりとした歯ごたえ。

3



ふっくら太ったあのりふぐは、
その味わいも格別。

4



鮮度を維持できるよう、
細かな気配りがされている。

5



横バージョン

6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23

