

～豊後水道の海水と大地の地下水で育った～

大分豊後サーモン



ほどよい

脂のりで

あっさり

おいしい!

POINT 01

環境

栄養豊富な豊後水道の海水と、緑豊かな大地が蓄えた潤沢な地下水を利用した陸上養殖場で、厳格な水質管理のもと大切に育てられます。

POINT 02

飼料

サーモンの飼料には大分特産のかぼすを配合しています。臭みのないすっきりとした味わいと、上品な甘みをお楽しみいただけます。

POINT 03

鮮度

水揚げされたサーモンは、養殖場に隣接した工場で加工され、すぐに瞬間冷凍。生食の鮮度を保ったまま皆様の元へ届けられます。

簡単! おいしい! サーモンレシピ

生食も安心!
プリプリの
歯ごたえ



サーモンマリネ

- ①オリーブオイル大さじ2、酢大さじ2、塩、こしょう各小さじ2/3、砂糖小さじ1を混ぜあわせてマリネ液をつくる。
- ②サーモン、玉ねぎの薄切り、スライスレモンを①に加え、冷蔵庫に1時間～1晩おいてなじませる。

サーモン丼

- ①醤油、みりん、酒各大さじ1をあわせて耐熱容器に入れ、500Wのレンジで20～30秒加熱してアルコールを飛ばし、冷やして煮切り醤油を作る。
- ②丼にごはん(酢飯でもOK)を盛り、食べやすい大きさに切ったサーモン、青じそ、レモンのいちよう切りをのせ、①の煮切り醤油を添える。

カルパッチョ

- ①薄く切ったサーモンを器に並べ、玉ねぎの薄切りを乗せ、塩、こしょう、レモン汁をふりかけてハーブを散らす。
- ②仕上げにオリーブオイルをまわしかける。

火を通したら
ふっくら
やわらか!



味噌漬け焼き

- ①米もろ100g、みりん大さじ2、砂糖、酒各大さじ1を混ぜ合わせる。
- ②①にサーモン切身を漬けこんで冷蔵庫で1晩寝かせる。
- ③表面の味噌をふき取り、グリルまたはフライパンで焦がさないように両面を焼く。

サーモンフライ

- ①サーモンは水気をふき取ってひとくち大に切り、塩、こしょう少々で下味をつける。
- ②①のサーモンに小麦粉、溶き卵、パン粉の順にころもをつける。
- ③フライパンに1cm程度のサラダ油を入れて170～180度に熱し、表面がきつね色になるまで色よく揚げる。

塩麹漬け焼き

- ①水気をふき取ったサーモンにサーモンの分量の10%の塩麹をまぶし、冷蔵庫で1晩寝かせる。
- ②表面の塩麹を軽く落とし、グリルまたはフライパンで両面を色よく焼く。

