



浜田の水産ブランド **どんちっち**



◆どんちっち三魚

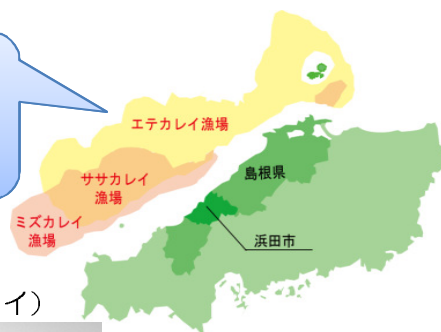
浜田市では厳しいブランド規格を通過した「マアジ」「ノドグロ」「カレイ」を「どんちっち三魚」としてお届けしております。

※どんちっちとは・・・

浜田で親しまれている神楽の囃子を表現する幼児言葉で、それが転じて石見神楽全体を意味するようになりました。

☆どんちっちカレイ

- ◎浜田市水産物ブランド化戦略会議に加盟した沖合底びき船が、8月から翌年2月の期間に漁獲したもの
- ◎サイズが50g以上



ミスカレイ (ムシガレイ)



エテカレイ (ソウハチ)

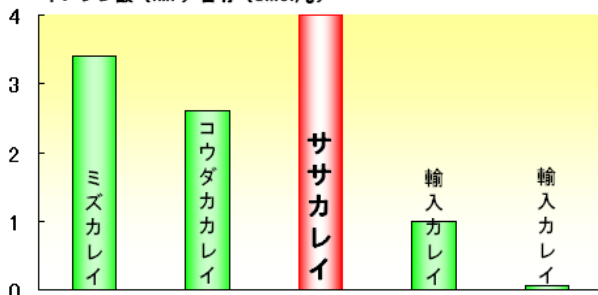


ササガレイ (ヤナギムシガレイ)



☆おいしさの秘密

カレイ塩干品中の旨味の成分
イノシン酸 (IMP) 含有
イノシン酸 (IMP) 含有 (umol/g)



カレイは塩干加工すると旨味が増します。特に、浜田市の特産品のひとつである一夜干しは絶品で、淡白な中にも上品な味わいがあります。



◆どんちっちブランドを買う・食べる

こちらへ↓↓

『どんちっち取扱い業者』 🔍検索クリック

<http://www.city.hamada.shimane.jp/kurashi/suisan/suisan-don/suisan-don05.html>

【お問合せ】

浜田市水産業振興協会事務局／浜田市水産物ブランド化戦略会議事務局

〒697-8501 浜田市殿町1番地 浜田市産業経済部水産課内

TEL:0855-25-9520

FAX:0855-23-3701