



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。

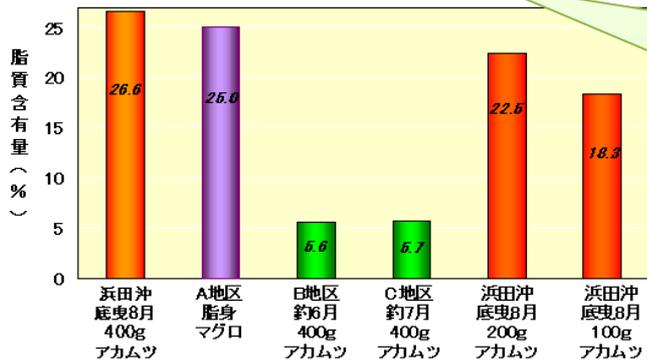
☆どんちっちノドグロ



- ◎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5月の期間に漁獲したもの
- ◎サイズが80g以上



☆おいしさの秘密



浜田のノドグロの脂質含有量は他地区よりも多いことが明らかになっています。浜田沖には栄養豊富なプランクトンなどがたくさんいます。浜田のノドグロはそれらをエサにして育つため、脂の乗りが良いと考えられています。

◆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