



浜田の水産ブランド **どんちっち**

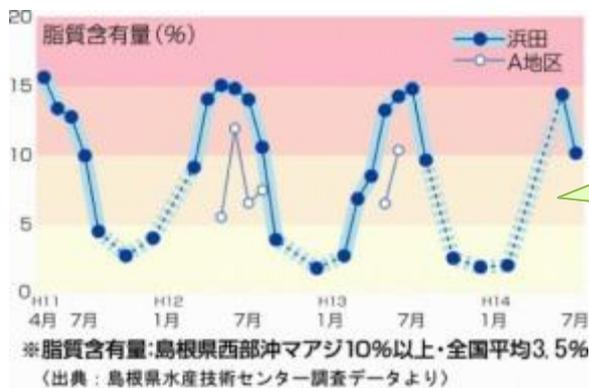


◆どんちっち三魚

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・・・

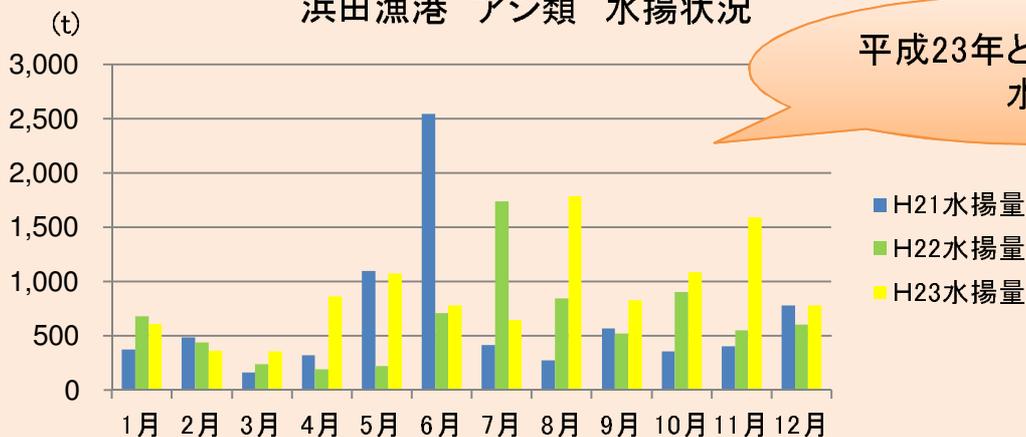
浜田で親しまれている神楽の囃子を表現する幼児言葉で、それが転じて石見神楽全体を意味するようになりました。



マアジは、旬の4月～9月に脂質含有量が10%以上にもなります！



浜田漁港 アジ類 水揚状況



平成23年どんちっちアジ水揚量:1,155t

◆どんちっちブランドをかう・食べる はこちら↓↓

『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