

## がら安定した漁獲を目指しています。漁師達のプライド 漁師達の徹底した品質の確保により至極の美味を水揚 がつまった本物の天然とらふぐをぜひ、ご堪能ください 魚体に傷を付けないように丁寧に釣り上げられます。 定の大きさに満たないふぐは、放流して資源確保。 しています。また、自主的に稚魚放流にも協力しな 庄内浜の天然とらふぐは、はえなわ漁という漁法で











主婦の店銀座店

在 在 中銀行本店

庄内ざっこ

鶴岡市内

●鶴岡市役所

鶴岡公園

割烹紅屋 1

然とらふぐは、高値で取引される高級魚です。10数年前 からはえなわで獲る試みが始まり、2007年からは地元 漁師が県トラフグ研究会を結成、県栽培漁業センターで生産した 稚魚を放流してきました。東京・豊洲(築地)に卸し、高評価を定着



至 酒田

W



至 鶴岡市役所



※料理写真はイメージです ※お店によって料理内容や営業時間等が異なりますので事前に各店へお問い合わせのうえ、ご予約願います。 事務局/山形県庄内総合支庁産業経済部水産振興課 **20234-24-6045** お問合せ/庄内浜ブランド創出協議会