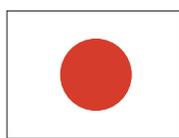


サーモンの常識を覆す、極上の身質と最高の鮮度。

 **MAPLE**   
**SALMON**

阿武隈川メイプルサーモン®



株式会社 **林養魚場**

〒961-8061 福島県西白河郡西郷村小田倉字後原 66

電話 0248-25-2041

FAX 0248-25-3232

## 阿武隈川メイプルサーモンについて



阿武隈川メイプルサーモンとは、(株)林養魚場がカナダのB.C.州カムループス地方原産のニジマスを、日本で初めて発眼卵で空輸し自社の養殖施設において孵化、そして育成したのがはじまりです。その後何代もの選抜育種を繰り返し、養殖方法と品種の改良により作り出した大型のトラウトです。

同時に餌の成分や飼育方法を追求する事、また那須の源流に位置する養殖施設でより自然に近い条件下で生育する事で、さらに脂がのり、輸入物のサーモンより身がしまった、臭みもほとんどない魚を生産することに成功しました。国内では弊社が唯一養殖するだけですので、他では決して味わうことができません。鮮度抜群のトラウトを是非ご賞味ください。



## 孵化から出荷までの養殖のサイクル

生産している魚は卵から孵化、育成そして出荷まで全て一貫して当社施設でおこなっております。毎年秋から冬にかけての採卵時期に4才の親魚から採卵し、孵化場にて孵化の後、1年目で15~20cm、2年目で30~40cm、3年目で50~60cm、4年目で60~70cmと一般的に流通している養殖サーモンの3倍近い長い期間をかけゆっくりと育成します（一般的な養殖サーモンは、卵から出荷サイズまでの生育期間は平均1年半）。これも身がしまった美味しいトラウトになる要因の一つです。

### 卵から出荷までのサイクル

年数	1年目				2年目				3年目				4年目				5年目							
季節	冬	春	夏	秋	冬	春	夏	秋	冬	春	夏	秋	冬	春	夏	秋	冬	春	夏	秋				
生育段階	卵 → 稚魚				→ 成魚				→				出荷											
体長	2cm				10~20cm				30~40cm				50~60cm				60~70cm							
体重	3~10g				50~150g				500g~1kg				2~3kg				4~5kg				8kg~			

## 養殖環境

魚の生産は、阿武隈川源流に位置する当社養殖施設で行っています。養殖に使用している水は、那須連峰を水源とする阿武隈川の上流部から直接引き込み使用しているため水質はとても清涼で、さらに毎秒12トンもの他では例がない程の大量の水を引き入れ強い流水下で養殖しています。また河川水は夏期と冬期で1℃～2℃と大きく変動するため、水温の一定な地下水だけで養殖される魚にくらべ、自然環境に近く魚は環境の変化に強い健康な魚に育ちます。養殖はすべて完全管理が可能な養殖施設内で行っておりますので、寄生虫等の問題もなく安心してお使い頂けます。

## 養殖池の詳細

孵化および稚魚期は、孵化場の室内にある孵化槽（90cm×5m）で飼育します。その後2cm程度まで成長した魚から順次、屋外の直径20mの円形池に移動し育成します。円形池は四角い養殖池にくらべ池内の水流が強く、その中で飼われる魚たちは、運動量が豊富で、身のしまった筋肉質の魚に成長します。大きく育った成魚（3年目以降）はストレスの少ない自然に近い素堀の池に移し出荷を待ちます。



## 給餌および餌の成分

餌は自動給餌機と魚の食欲に応じて摂餌できるダイヤモンドフィーダー（自発給餌器）を使い分け、魚の食いつき具合に応じて与えています。餌のペレットも当社の養殖方法に合う様に、飼料メーカーに特注で配合をお願いしております。



**ペレットの原料** 魚粉5.7%、小麦粉、澱粉粉1.2%、コーングルテンミール、大豆油かす9%、魚油、植物油、アスタキサンチンなど20%

## 出荷及び、おすすめの調理法

出荷は、前日夕方または当日に池から直接水揚げし、血抜き活けメの後氷に詰めにして発送いたします。ノルウェー産の刺身用フレッシュサーモンでも水揚げから食卓にあがるまで最短でも4～5日かかっていますので、鮮度の良さは折り紙付きです。また成熟し、身質の落ちた魚は出荷致しませんので、四季を問わず脂ののった魚をお届け出来ます。

おすすめの調理方法としては、火を通して美味しく召し上がることができますが、抜群の鮮度の良さを生かした生食（刺身、マリネ、寿司、カルパッチョ、冷燻など）もおすすめです。

## お料理の一例

