

道産水産物お取り寄せキャンペーン ～⑱雄武漁業協同組合編～

「どさんぎょ」をご覧の皆様、おはようございます。キャンペーン事務局の「雄武漁協応援隊」隊長のオホーツク鮭一郎です。

今回は、キャンペーン参加漁協のひとつ、雄武漁協を紹介します。

雄武漁協では、直販店のマルユウ海鮮丸からオホーツク海の幸である、ホタテガイやカニ類、コンブ製品など、多彩な魚介類をインターネットで販売しております。

また、ホームページには、時期ごとに水揚げされる魚介類が分かる水揚げカレンダーや毛ガニのさばき方などの情報も入手できます。

おいしいもの満載のマルユウ海鮮丸HPですが、今の時期のおすすめは、なんと言ってもサケ関連の製品です。

新巻サケをはじめ、筋子やイクラ、フレークなど様々なサケ製品が販売されております。

特に、筋子やイクラは専門の職人による秘伝の技（一子相伝？）で製造されており、抜群のおいしさです。

また、個人的には、山漬けが一押しで、食べやすいようにカットされたものもあります。

これだけで、ご飯3杯は楽勝です。（あくまでも個人の感想です。）

サケには、強力な抗酸化力があるアスタキサンチンが豊富に含まれており、免疫力の向上や動脈硬化・癌の予防効果があると言われております。

是非、雄武漁協のサケをゲットして、おいしく健康になりましょう！

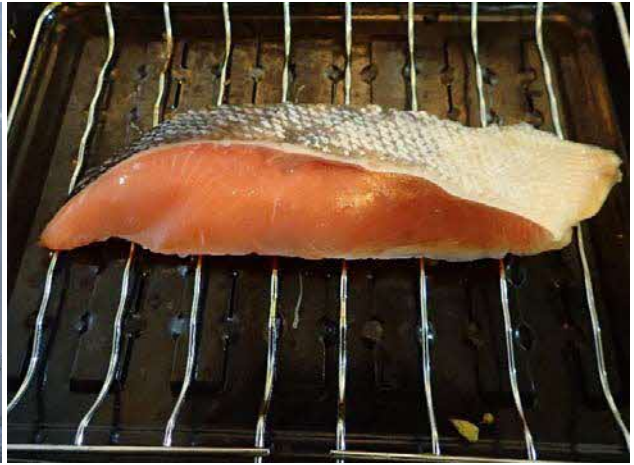
オホーツク海の宝箱、雄武漁協直販店マルユウ海鮮丸のHPはこちら↓

<http://www2.enekoshop.jp/shop/kaisenmaru/>

#おうちでおさかな #雄武漁協 #マルユウ海鮮丸 #雄武町 #サケ
#イクラ #ホタテ #筋子 #昆布醤油 #北海道の水産業 #どさんぎょ
#オホーツク



雄武漁業協同の山漬けをゲットしました。



焼いて頂きます。



きれいに焼けました。アブラが乗っているのが写真で分かるかな



本日の夕食です。



山漬けといえ、やっぱりこれ！



そう、お茶漬けです。