



奈良県産アマゴの店頭販売！

～食欲の秋に！奈良県産のアマゴをどうぞ！～

■日 時 令和元年11月5日（火）13時～

※数には限りがあります。売り切れの場合はご了承ください。

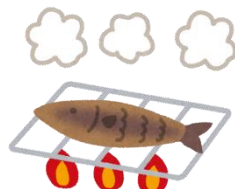
■場 所 JR奈良駅構内1階「奈良のうまいものプラザ」
（奈良市三条本町1-1 ビエラ奈良1階）

■内 容 奈良県産アマゴ（鮮魚）の店頭販売
アユ等の水産加工品も同時に店頭販売いたします！

■販売数量 150尾

■販売価格 1尾 200円（税込）（まとめ買いでお得になります！）

■問合せ先 奈良のうまいものプラザ（☎0742-26-0088）



奈良県のアマゴ

アマゴは山間部の清流に生息しているサケ科の魚で、パーマークと呼ばれる斑状の模様と朱点が特徴の魚です。奈良県では南部の吉野郡や、北東部の宇陀郡の清流を利用して養殖が行われています。県内では年間約19トンのアマゴが養殖されており、奈良県の食用魚の中では生産量が最も多い魚です。平成24年に「奈良県のさかな」に指定された、奈良県を代表する魚の1つです。

「奈良県のさかな」の1つであるアマゴを是非この機会にご賞味ください！

塩焼き・炊き込みご飯・甘露煮・唐揚げ等、お好みで様々な料理にアレンジ可能！！



アマゴ



アマゴの塩焼き