

商標登録 5102179号

長崎県対馬産



こがね

黄金あなご



対州黄金あなごとは、長崎県対馬市西沖、国境付近で穫れる、胴が太くて長い脂ののったアナゴです。

水深 150m~200m、水温6℃以下を生息地としているため、丸々として身は締まり、独特な歯ごたえが楽しめます。

エサは良質なエビやイカなどで、特に「深海イワシ(キュウリエソ)」を食べているのが、一般的なアナゴと脂ののりが違う理由と思われる。



深海イワシ

(飼育、検査：九州大学大学院 水産増殖学研究室)

対州黄金あなごは捨てる所が無いと言われ、良質な身はもちろん、頭や骨はだしとして、肝は肝吸い等に美味しく召し上がれます。

対馬西沖の豊かな海域で育った「対州黄金あなご」を是非一度ご賞味ください!!

調理例

食べ方いろいろ

- ・刺身・あなごカツ
- ・あなごどんぶり他



刺身



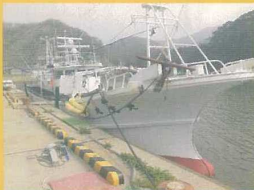
どんぶり



カツレツ

うなぎの日があるなら... **7月5日は、あなごの日**

黄金あなご船団



更生丸 船長 大庭 儀 相談役



秀徳丸 船長 大束一裕



あさひ丸 船長 須川 篤



修漁丸 船長 斎藤 聡

お問い合わせ先

対馬市豊玉町仁位2091-3

有限会社 対馬かまぼこ店
株式会社 フレッシュ対馬

E-mail: koganeanago@castle.ocn.ne.jp
http://www.kogane-anago.jp

TEL 0920-58-1662

TEL 0920-58-2000

FAX 0920-58-1705

地方発送
承ります。