

水質日本一（平成22・23・24・25年）

清流 高津川の恵み

島根県益田市

2018年版

天然あゆ魚



益田名物
天然鮎
生粋の高津川産
天然鮎の味は
薫り高く、
日本一と
讃えられています。
「天然あゆ鮎」の
のほりのあるお店で
ご賞味下さい。



全国屈指の水質に恵まれた
高津川
島根県の西部を流れる高津川は、
日本一に選ばれた
全国屈指の清流です。
中国山地の広葉樹の
森から生まれた
清らかな水は、
多くの生命を
育みながら
日本海にそそぎます。



匹見の根わさび

お問い合わせ 益田商工会議所 〒698-0033 島根県益田市元町12-7
TEL 0856-22-0088 FAX 0856-23-4343

美味しい食べ方
清流で育まれた天然の鮎は、地元では
日本一と讃えられています。定番の「塩焼き」
「味噌焼き」「背ごし」
「鮎飯」「鮎寿し」
「鮎そうめん」等の他、
近年新しい鮎料理として
商品化された「鮎ごはん」
「鮎のだし茶漬け」等
地元の想いのこもった料理が
たくさんあります。
どうぞ、本物の味をご賞味ください。



色々の鮎



鮎は高津川の初夏から夏、
そして秋を代表する食材です。
清流にしか棲まない天然の鮎は貴重で
値段も高く入手が困難な為、
どうしても養殖のものが
多く出回っております。

「アユ科」
唯一の魚 鮎
一般的に水質が良い河川の
鮎はスイカの香りがすると
言われています。
日本では古くから知られる
淡水魚と呼び名も多く、
一年しか生きないことに
由来する「年魚」
体表の粘膜に
香りがあること
から「香魚」
などと呼ばれて
います。
又、俳句の季語として
「鮎」は夏を
「若鮎」は春を
「落ち鮎」は秋を
あらわしています。
目にも美しく、
淡白で香り高い味わいの鮎。
水の美しい所にしか生息しない鮎は、
自然からのかけがえの
ない恵みです。

この「のほり」が
目印です。

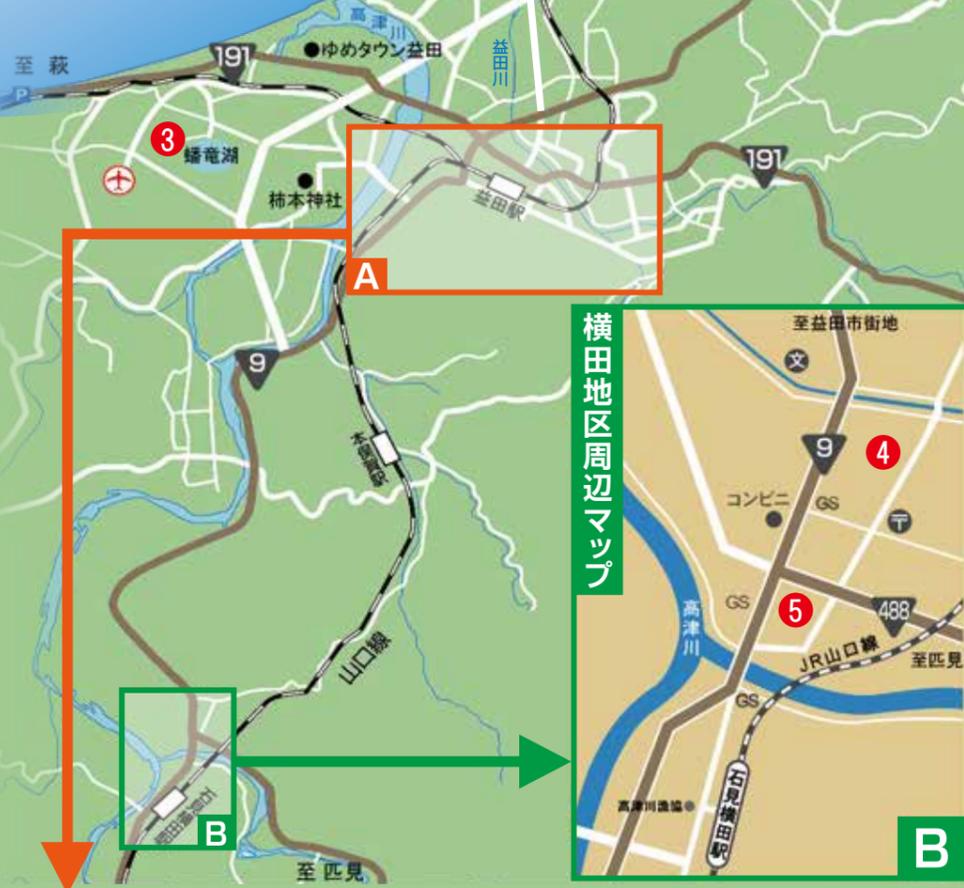
天然鮎が食べられる お店のご紹介

- | | |
|---|--|
| 1 | 荒磯温泉 荒磯館
西平原町 1019-1
☎(0856) 27-0811 |
| 2 | 民宿・レストランとみ
木部町イ 833-1
☎(0856) 27-2225 |
| 3 | ホテルサンパレス益田
高津町イ 2355-12 (鱒電湖畔)
☎(0856) 23-3800 |
| 4 | 渡辺旅館
横田町 262
☎(0856) 25-2310 |
| 5 | すし舞
横田町 473-8
☎(0856) 25-2190 |



Googleマップ
QRコードで検索

6	三好家 幸町 7-4 ☎(0856) 23-3448
7	多田温泉 白龍館 多田町 383 ☎(0856) 22-1626
8	新和風創作料理 和セゾン 乙吉町イ 96-5 ☎(0856) 22-8239
9	寿司処 みのり 駅前町 11-7 ☎(0856) 22-1356
10	磯料理 かすり 駅前町 19-19 ☎(0856) 23-2011
11	御料理 まるでん 駅前町 20-15 ☎(0856) 22-6644
12	魚菜ダイニングにわのき 駅前町 21-4 ☎(0856) 23-5991
13	田吾作 赤城町 10-3 ☎(0856) 22-3022
14	すし正 須子町 2-13 ☎(0856) 22-1541



※天然ものを使っておりますので
時期、天候等によりご用意
出来ない場合があります。
事前に各店へのご確認を
お願い致します。

