



塩原のいわな

塩原の自然と人の営み すべては良質な魚のためでした

一年を通して豊かな湧水に恵まれている塩原地区。
ここで育った那須塩原ブランドのヤシオマスとイワナは
自然と人の手によって特別な魚になりました。
塩原でしか味わえないまさにプレミアムな存在です。

昭和60年代に栃木県水産試験場で開発された肉質の良い大型のニジマス「ヤシオマス」にさらなる技術を加えて誕生した「プレミアムヤシオマス」。オレイン酸の含有量や美しいサーモンカラー、サイズや出荷方法、病気の対策など厳しい基準をクリアしたブランド魚です。那須塩原ブランドのプレミアムヤシオマス「紅葉」は、塩原の自然の懐に抱かれた養魚場で大切に育てられた魚。季節を問わず温度が一定の冷涼な湧水で2年半もの時間をかけて2kgの大きさになるまで成長させ、その後鮮度を保ったまま出荷されます。生臭さのまったくない鮮やかなサーモンレッドの肉質はとろけるような脂とふっくらとした柔らかさ、そしてほんのりとした甘み特徴。刺身はもちろん、火を通した料理で

もおいしくいただくことができます。塩原地区の旅館やホテル、レストランなどでしか味わうことのできないまさに特別な魚です。そしてもうひとつの那須塩原ブランド「塩原のいわな」は「紅葉」と同様、塩原の自然と水によって作られた魚。溪流釣りでも人気のイワナですが、天然物は生食することができません。「塩原のいわな」は厳密に管理された衛生環境と特別な飼料で育てられるため、生でいただくことができる貴重な存在。その淡麗で上品な味をまずは刺身で体験すれば川魚のイメージが覆ります。プレミアムヤシオマス「紅葉」も「塩原のいわな」も鮮度が命。塩原を訪れたらぜひ食べたい、この地ならではの味覚です。



プレミアムヤシオマス「紅葉」
もみじ

プレミアムヤシオマス「紅葉」

一尾一尾手塩にかけて育てられたプレミアムヤシオマス「紅葉」。その名が示す通り、鮮やかなサーモンカラーが特徴です。鮮度が何よりも大切なため、しめた魚はすぐに旅館やホテル、レストランへ出荷。塩原の自然と人が作り出したブランド魚です。

塩原のいわな

塩焼きもおいしいけれど、まずはぜひ刺身で。安心・安全な「塩原のいわな」は、川魚特有の臭みのない上品な味。淡白な中にも旨み・甘みを感じることができる魚です。



料理・撮影協力 湯宿「梅川荘」

湯宿「梅川荘」は塩原地区でプレミアムヤシオマス「紅葉」と「塩原のいわな」を提供する施設のひとつ。塩原の温泉街から少し離れた静かで景観の良いアットホームな温泉旅館です。板長が腕をふるう「紅葉」と「塩原のいわな」のお造りは圧巻。温泉でくつろぎながら塩原の味が堪能できます。