とくしまの「猫の番」

持ってきました

Tokushima Seafood A Gift from the Sea

德島県 Tokushima

徳島県の代表的な水産物

鳴門鯛



鳴門海峡の激しい潮流に揉まれて育った「鳴門鯛」は、引き締まった身が特長です。特に春の産卵期を控えたものは「桜鯛」と呼ばれ、美しいピンク色の魚体と脂の乗ったその身はまさに絶品です。

鳴門わかめ



激しい潮流に揉まれて育つ鳴門わかめは、そのしっかりとした歯ごたえと風味の良さ、鮮やかな色合いが大きな特長です。定番の味噌汁をはじめ、サラダやしゃぶしゃぶでも美味しさを楽しめます。

ハモ



徳島のハモは、身に上品な甘みとうまみを持つと、京都や大阪の市場関係者から高く評価されています。湯引きをはじめ、天ぷら、照り焼き、鍋など、様々な料理で味わうことができます。

アワビ類



県南部は、太平洋の澄み切った水と瀬戸内海の栄養豊富な水が混じり合い、餌である海藻が豊富なため、アワビの一大産地です。肉厚で柔らかく、コリコリした歯ごたえと強い甘みが特長です。

チリメン



紀伊水道沿岸部を中心に漁獲されており、水揚げ後、すぐに加工するので、風味が良く、旨味が凝縮された「チリメン」となります。

アオリイカ



主に県南部で漁獲されており、 甘みとうまみが強く「イカの王 様」とも呼ばれています。産地 では、締め方や出荷方法を工 夫し、透明感のある美しい状 態で市場へ出荷しています。

養殖ブリ



県北部の播磨灘で主に養殖されており、60年を超える歴史があります。餌に工夫をしているため、頭から尾まで脂の乗りが良く、切り身の色合いも非常に美しいのが特長です。

イセエビ



主に県南部の海域で刺網により漁獲されています。産卵期は禁漁としているほか、自主的に出漁日数を制限するなど、厳しい資源管理に取り組み、全国でもトップクラスの漁獲量を誇っています。

第27回 ジャパン・インターナショナル・シーフードショー 2025年8月20日(水)~22日(金) 東京ビッグサイト 東館5・6ホール

【徳島県ブースのお問い合わせ先】

とくしま六次産業化推進連携協議会(徳島県農林水産総合技術支援センター経営推進課内) 〒770-8570 徳島県徳島市万代町1丁目1番地 TEL 088-621-2432 FAX 088-621-2858



徳島県ブース: E-13



阿波ふうど まるごと サイト



Instagram



徳島県公式マスコット すだちくん

旭物産 (林)

(林) マリン大王

德島魚市場 (林)

(有)

竹内水産

サカナノ (林)

(株)ヒロ・コー

ポレーション

旭物産(株)

朝締め新鮮冷凍真鯛

使いやすく高鮮度加工

市場内で活鯛を丁寧に活〆し、 三枚おろしやロイン加工にも対応。 抜群の鮮度を保持したまま、すぐ に瞬間冷凍。

用途に応じた使いやすい状態で お届けし、安定供給で幅広いニーズ にお応えします。





(株)マリン大王

こがね紋甲いか

魚卵を配合した、 いか専門メーカーの珍味です。

他社商品とは異なり、増粘剤を 一切使用しておりません。

紋甲いかのカット幅を8mmの太 造りにして、ボリューム感を出して おります。

食べた時の満足感が非常に高い 商品となっております。





〒770-0872 徳島県徳島市北沖洲4-1-38 TEL: 088-678-5008 FAX: 088-678-7768 Email: daisuke-asahi@woody.ocn.ne.jp



〒770-0872 徳島県鳴門市瀬戸町明神字弐軒家33-2

TEL: 088-686-5115 FAX: 088-685-8712 Email: sugimoto-t@marine-daiou.co.jp

徳島魚市場(株)

すだちぶり

生産者と連携し、考案された オリジナルブランド魚

臭みのない、脂の乗ったさっぱ りとした味が特徴。

世界三大潮流と謳われる鳴門海峡 にほど近い場所で育てられ、ビタミ ンEが多く含まており、高いクオリ ティを誇ります。





(有)竹内水産 5

徳島椿泊産釜揚げしらす

徳島産、無凍結、異物少ない、 年間500t以上の生産量

徳島県椿泊漁港の加工場で釜揚 げしたしらす。水揚げから最短1分 で釜揚げする究極の鮮度です。煮釜 や冷凍庫、清掃設備にこだわりがあ り、自社10t車で豊洲市場へ出荷す ることもあります。





〒770-0872 徳島県徳島市北沖州4丁目1番38号 TEL: 088-628-2555 FAX: 088-628-2511 Email: soumu@tokushima-uoichi.co.jp



〒779-1740 徳島県阿南市椿泊町小吹川原8-2 TEL: 0884-33-1148 FAX: 0884-33-1185 Email: takeutisuisan@ca.pikara.ne.jp



(株)ヒロ・コーポレーション

はもしゃぶ

ご家庭で手軽にお楽しみ頂ける はもしゃぶセットです。

はもやイセエビ、アワビを中心 に、地元徳島の魚介を使用した個食 ギフトをご案内致します。 PB、 O EMを承っておりますので、お気軽 にご相談ください。





サカナノ(株)

急速凍結アシアカエビ

徳島産、天然、漁港で活締め、 急速凍結(凍眠)、生食可

徳島県産の天然アシアカエビ。 安価だがクルマエビに匹敵する味と 食感。天然で活締めし、-30℃急速 凍結(凍眠)しております。有頭状態 で300g、500gの真空パックで販売し ています。





〒774-0023 徳島市北沖洲4丁目10-58 TEL: 088-677-4004 FAX: 088-677-8484 Email: tomoehamo@amail.plala.or.jp



〒770-0941 徳島県徳島市万代町五丁目71-5

TEL: 0886-35-9645

Email: s.takeuchi@takesui.com