

静岡からまたひとつ、  
逸品をお届けします

# 三保サーモン



静岡市の水産物ブランド  
「しずまゑ」認証取得

駿河湾の澄みきった地下海水を  
使用し、健康的に育てられた  
極上のトラウトサーモンです。

## 三保サーモンについて

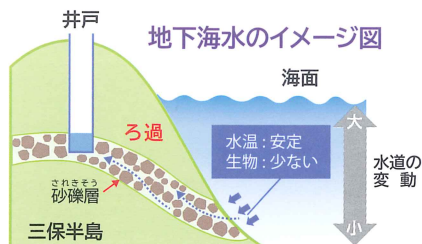
駿河湾の地下海水を汲み上げ、かけながして陸上養殖をしています。

**安心**

### 寄生虫の心配なし

駿河湾の深海からろ過された地下海水は酸素をほぼ含まないため、寄生虫のいない環境で育てています。

三保サーモンは水揚げされたままの新鮮なサーモンを味わえます。



**新鮮**

### いつでも食べ頃

地下海水は一年を通して水温が一定でサーモン養殖に最適です。そのため、季節を問わず、いつでも食べ頃の新鮮なサーモンをご提供できます。

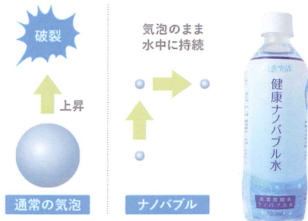
加温などのエネルギーが不要、エコでサステイナブルな養殖です。



**安全**

### こだわりの餌

酸素がほぼ含まれていない地下海水に、ナノバブルノズルを使って酸素を供給。さらに、陸上養殖なのでプランクトンなどを摂取してしまう心配がありません。特別に調合した厳選素材の餌のみで健康的に育った、安全で美味しいサーモンです。



**極味**

### こだわりの水揚げ

需要に応じて必要な分だけ水揚げできることが陸上養殖のメリットです。一匹一匹こだわりの技術で丁寧に締めて出荷しています。無駄なく、究極の鮮度でお届けいたします。



適度にしまった身質とさらりと口の中で溶ける上質な脂、つややかな食感を実現。静岡発の新たな逸品をぜひ、ご賞味ください。



三保地下海水養殖センター

〒424-0901 静岡県静岡市清水区三保 2733-2 電話:054-337-3120

運営会社: **日建リース工業株式会社**

〒101-0064 東京都千代田区神田猿樂町2丁目7番8号 電話:03-3295-9111 (代)

三保サーモンはこちらから  
お求めいただけます。

→ 直販サイト [いきいき 活活お魚.com](https://iki-iki-osakana.com/)



<https://iki-iki-osakana.com/>