

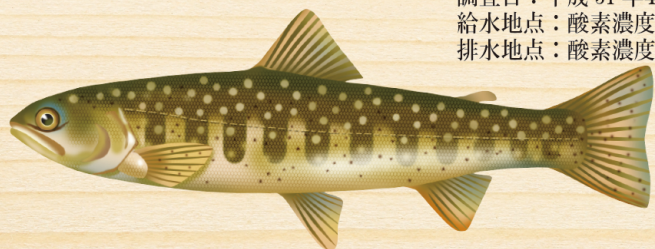
# 仙人岩魚

Sen-nin IWANA

白滝イワナの里では、清浄な湧き水を豊富に引き込み  
仙人岩魚を養殖しています

## 水質調査報告

調査日：平成 31 年4月21日 3:00pm  
給水地点：酸素濃度 9.35 水温 8.7℃  
排水地点：酸素濃度 9.75 水温 9.3℃



data 仙人岩魚（養殖イワナ）の主な成分（100gあたり）  
エネルギー 114kcal、ビタミン B6 0.21mg、B12 4.2mg、水分 76.1g、  
タンパク質 19.0g、脂質 3.6g

- ▶ 水源の湧き水は、水質も水温も一定でイワナの養殖に最適。
- ▶ 衛生面も厳重に管理されています。
- ▶ 養殖イワナは、寄生虫の心配は一切ありません。
- ▶ 生でも安心して食べて頂ける最高品質のイワナが「仙人岩魚」です。



養殖槽の仙人岩魚



毎日健康状態チェック



朝夕の給餌

山々の豊かな緑と清らかな水に恵まれた仙人の郷、東成瀬の地で育まれるブランド魚 仙人岩魚 は、これまでの溪流魚とは段違いのおいしさです。イワナの市場流通はめずらしく、注目度抜群。美味しさや食べやすさに、人気急上昇中です。

栗駒山に抱かれ、成瀬川のせせらぎに育まれた秋田県東成瀬村。成瀬川の最上流部である白滝にイワナの里はあります。施設内には湧水を引き込んだ **釣り堀** があって、初心者はもちろん子どもから女性までイワナ釣りを気軽に楽しめます。手作りの木のイスに腰をおろすと、大自然の息吹が感じられますよ。



白身で旨みたっぷりの仙人岩魚は、和食洋食を問わず  
多種多様なお料理の食材に活用頂けます

10℃以下の一定の水温で育てられた「仙人岩魚」は、魚体が引き締まっていて、歯ごたえ・食感が格段に違います。旨みや甘みも感じられ、とても美味しく食べていただけます。仙人岩魚は、ヒラメやカワハギのような触感です。お刺身や寿司ネタとしてはもちろん、定番の塩焼き、唐揚げ、ムニエル、カルパッチョ、酢みそ和え、ビビンバ、キムチ和えなどで美味しくお召し上がりください。

## 仙人岩魚の地方発送も承ります

### 調理例



仙人岩魚のお刺身



仙人岩魚のビビンバ



仙人岩魚のカルパッチョ