

東成瀬村 白滝イワナの里

せんにんいわな

仙人岩魚



仙人岩魚がおいしいのは、ブナの森に蓄えられたミネラルたっぷりの冷たい湧き水で育てられたから。生食の味にこだわった養殖イワナです。

お刺身で食べられる岩魚

寿司ネタにも最高！

岩魚は高たんぱく低脂肪
軟らかくクセのない味わい

ぜひ一度ご賞味ください！

塩焼きは子供たちにも大人気！
ムニエル、カルパッチョなどにも

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、これまでの渓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。

株式会社 白滝イワナの里

〒019-0803 秋田県雄勝郡東成瀬村椿川字白滝ノ上13番地

連絡先：080-2805-3386

《営業時間》 午前10時～午後3時

《定休日》 火曜日

《Web》 <https://senniniwana.jp>

釣り部門は、冬期間は積雪のため休業となりますが、販売部門は、通年営業しております。

