

福島県沿岸にて試験操業の非常に希少な魚を販売

 日本橋高島屋地下催事場『福島会津の味わい市』(5/14～)にて
 福島県産「目光」、「肉持ちがれい」の干物を販売

- 催事名称: 福島会津の味わい市
- 会 期: 平成25年5月14日(水)～5月20日(火)
- 場 所: 日本橋高島屋地下1階催会場
- 営業時間: 午前10時～午後8時

福島県の沿岸漁業及び底びき網漁業は、原発事故の影響により操業自粛を余儀なくされています。このような中、福島県による1万件を超えるモニタリングの結果から安全が確認されている魚種もあります。このような魚種に限定し、小規模な操業と販売を試験的に行い、出荷先での評価を調査して、福島県の漁業再開に向けた基礎情報を得るために「試験操業」が行われており、現在、31種類の魚が対象になっています(平成26年3月26日現在)。販売される漁獲物は福島県漁連が中心となり、放射性物質の検査が行われ安全性が確認されています。

このたび、日本橋高島屋では、そうした「試験操業」で水揚げされた魚のうち、福島県小名浜産の「目光」、及び、「肉持ちがれい」を干物に加工した商品を、福島県いわき市四倉の名店『大川魚店』にご出店頂き、地下催場にて期間限定販売致します。試験操業の魚の流通量は、関東圏ではまだ限定されているため、福島産の干物は非常に希少性の高いものと言えます。高島屋では、東日本大震災後、初めて取り扱いを行い被災地の漁業を、商品販売を通じて支援していきます。

大川魚店は、福島県いわき市北部の港町四倉にある魚屋です。毎日、舌のこえた港町のお客さまに、仕入れた新鮮な魚貝類やお刺身、手作りのお惣菜などを販売する鮮魚専門店です。いわきの名産、七浜漬(登録商標)や魚介の新しい美味しさを探求した粕漬、味噌漬、明太漬、干物の製造と販売などを行う浜の名産品専門の人気店です。

■販売する商品



①自家製 目光干し

180g 864円(税込価格)水揚げ:小名浜



②自家製 肉持ちがれい干し

140gX2枚 648円(税込価格)水揚げ:小名浜、原釜

■「福島会津の味わい市」出店者

- | | |
|--------------------|----------------------|
| ○田季野(会津輪箱飯) | 会津若松市栄町 5-31 |
| ○会津田島のきのこ屋(山うど油炒め) | 南会津郡南会津町関本字下休場 754-1 |
| ○大川魚店(干物) | いわき市四倉町西 3-6-8 |
| ○松本養蜂総本場(ブナの森はちみつ) | 会津若松市柳原町 4-10-47 |
| ○おんせんたまごの森山(たまご美人) | 福島市土湯温泉町字下の町 18 |
| ○福島りょうぜん漬本舗(高菜漬) | 福島市大波字星の宮 32 |
| ○山城屋(白虎米) | 会津若松市蚕養町 1-6 |
| ○根田醤油店(天塩みそ) | 白河市菅根根田 4 |
| ○デミアン(甘食パン) | 福島市八島田字上台畑 12 |



大川勝正氏(大川魚店社長)