

地理的表示（GI）の協力に基づき今般登録された日本産品

ベトナムで登録

みやぎサーモン

申請者：みやぎ銀ざけ振興協議会

生産地：宮城県



特性

おいしさを保つため活け締め処理を施した高鮮度な養殖ギンザケ。身にツヤと張りがあり、包丁を入れると刃をつかむような感触。生鮮で刺身で食べられるほか、生臭くなく、他の食材や様々な調理法にも合わせやすい。

地域との結び付き

宮城県のリアス式海岸は、水深が深く波も穏やかで、7月後半まで海水温が20℃以下と低いことから、ギンザケの養殖に適している。宮城県は「養殖ギンザケ」発祥の地であり養殖の開始は昭和51年頃（国内養殖ギンザケ生産量のシェア9割超）。平成8年頃に生餌から人工配合飼料に切り替えるとともに、活け締めによる鮮度保持技術を向上させてきた。