



# 奈良県産アマゴの店頭販売！

～食欲の秋に！奈良県産のアマゴをどうぞ！～

- 日 時 平成30年11月26日（月）10時～無くなり次第終了
- 場 所 JR奈良駅構内1階「奈良のうまいものプラザ」  
（奈良市三条本町1-1 ビエラ奈良1階）
- 内 容 奈良県産アマゴ（鮮魚）の店頭販売  
アユ等の水産加工品も同時に店頭販売いたします！  
（協力：水産学科系大学生）
- 販売数量 先着100尾
- 販売価格 1尾200円（税込）（まとめ買いでお得になります！）
- 問合せ先 奈良のうまいものプラザ（☎0742-26-0088）



## 奈良県のアマゴ

アマゴは山間部の清流に生息しているサケ科の魚で、パーマークと呼ばれる斑状の模様と朱点が特徴の魚です。奈良県では県南部の吉野郡や、県北東部の宇陀郡の清流を利用して養殖が行われています。県内では年間約19トンのアマゴが養殖されており、奈良県の食用魚の中では生産量が最も多い魚です。平成24年に「奈良県のさかな」に指定された、奈良県を代表する魚の1つです。

「奈良県のさかな」の1つであるアマゴを是非この機会にご賞味ください！

## 食べ方色々！

塩焼き・炊き込みご飯・甘露煮・唐揚げ等、お好みに応じて様々なお料理にアレンジをしていただく事が可能です。



アマゴ



アマゴの塩焼き