

# サーモンの常識を覆す、極上の身質と最高の鮮度「阿武隈川メイプルサーモン」

◆株式会社 林養魚場 URL : <https://www.hayashitrou.com/>

(作成日) 2024年7月1日



国内でも最大規模の面積（約5万平方メートル）を誇る養殖施設において、卵から親魚まで一環したサイクルで3年間手塩にかけて育てられた阿武隈川メイプルサーモンです。国内産サーモンは全体の5%程度のため希少。国内流通している海外産の生鮮サーモンは、水揚げから1週間程度かかって日本へ到着しますが、阿武隈川メイプルサーモンの特徴は、産地直送だからこそ水揚げからすぐのサーモンをお客様に提供することが可能です。また、他ブランドとは違い1社で生産から加工、出荷までを行っているのでトレースの安全性と味のブレがないことも強みです。

## 【商品】

用途に応じた処理加工

①セミドレス(エラ・内臓抜き) ②トリムC(皮付き・フィレ)

- 価格はラウンドベースで2500円/kgが目安。
- 通年出荷が可能。

## 【飲食店取り扱いメニュー例】

- サーモンヌードル・刺身・フレンチなどではコンフィやミキューイ（半生で食す）  
鮮度がいいので完全に火を通す料理より生・半生の料理がおすすめ

## 【取り扱い飲食店・外食企業】

- 外食チェーン採用実績あり 大手居酒屋チェーン、海鮮酒場チェーン、フレンチなど

## 【基本情報】

事業内容	淡水魚養殖及び加工・販売
会社所在地	〒961-8061 福島県西白河郡西郷村大字小田倉字後原66
担当者名	石田 信哉
電話番号	0248-25-2041
FAX	0248-25-3232
メールアドレス	ishida@hayashitrou.com

対応エリア	全国	○	エリア								
商流	直出荷、卸経由可能										
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォマート	○	
発注リードタイム	関東翌日AM 関西翌日PM										
決済方法	当月末支払い				翌月末支払い				○		
現地見学	○										
商談方法	オンライン	○				出張商談				○	