



鳥羽市・漁業と観光の連携事業

伊勢湾の奇跡 答志島トロさわら

鳥羽市に新しいブランド魚として誕生した
「答志島トロさわら」についての情報をお届けします。



鳥羽市・漁業と観光の連携促進協議会
(鳥羽市観光協会内)

☎ 253019

取り組みのきっかけ

鳥羽市の主要な産業である漁業と観光業が連携を図り、漁獲物の付加価値向上と海洋資源を生かした観光振興などを目的として、平成27年2月に、鳥羽市観光協会、鳥羽磯部漁業協同組合、鳥羽市が一体となって鳥羽市・漁業と観光の連携促進協議会を設立しました。

当協議会では、「鳥羽さかな」のブランド化を掲げ、鳥羽の主要な漁獲物であり、脂がのっているうまみがあるサワラをターゲットにしました。そして、新しいブランド魚を「答志島トロさわら」と名付けてさまざまな取り組みを行っています。主な取り組みとしては、メディアへの情報提供や、伊勢神宮内宮への奉納など、「答志島トロさわら」の知名度向上のため、積極的に活動しています。

「答志島トロさわら」とは

昔から鳥羽のサワラは脂がのっておいしいと言われてきました。県水産研究所の協力により数年前から定期的に脂肪含量を計測したところ、鳥羽のサワラは脂のりが全国でもトップクラスであり、自信をもって高品質と呼べるものであるということが数値的に

も証明されました。特に秋から冬にかけての鳥羽のサワラは脂のりが最高になり、刺し身やタタキなどで食べると、脂のうまみを感じつつもさっぱりとしたクセのない味わいを楽しむことができます。

また、当協議会ではこの高品質のサワラの中でも、厳しい基準をクリアしたもののみに「答志島トロさわら」として認定しています。くわしい基準は「答志島トロさわら」ホームページにて確認してください。「答志島トロさわら」に認定されると次のブランドタグが付けられます。



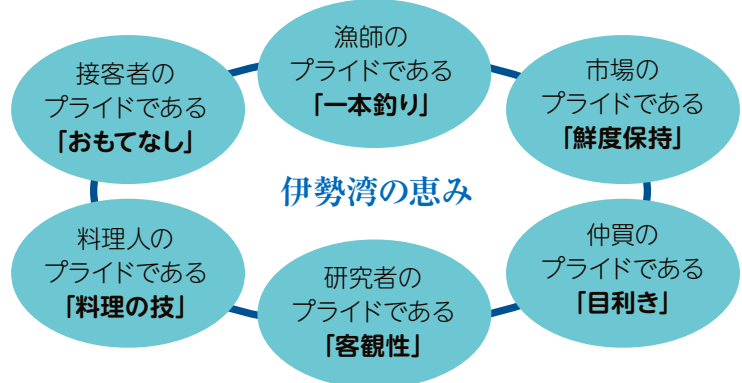
答志島トロさわらの刺し身



答志島トロさわら
ブランドタグ

海と山の恵みを受けた「伊勢湾」が育てる脂のり、
そのうまみを誇りに、つなげたい私たちの未来

ブランドコンセプト



取扱店舗

このコンセプトを中心に、流通経路の拡大と認知度の向上のために製品、価格、プロモーション、流通の4つの観点から当協議会で一体マネジメントを行います。

すでに市内の飲食店などでも取り扱いが始まっています。取扱店舗についてくわしくは「答志島トロさわら」ホームページを確認してください。



「答志島トロさわら」
ホームページ
QRコード



伊勢神宮内宮への奉納



答志島トロさわら宣言