



「冬のみぐ、夏のあこう」と、ふぐと並び
 称される夏の高級魚です。
 身はほんのりと美しい桜色をしており、
 上品な中にもしつかりとした味わいの
 旨みの特徴です。特に大型のものは、
 あこう本来の旨みが味わえることから、
 「魚庭（なになわ）あこう」と銘打ち、大阪の
 新たな名産魚として皆様にお届けします。

大阪湾の幻の高級魚

なになわ

魚庭あこう



「魚庭あこう」の基準

- ① 全長35cm以上かつ重さ600g以上のもの
- ② 傷のないもの、弱っていないもの
- ③ 漁業者が出荷するときに活魚であるもの

絶品の味わい
是非、ご賞味下さい!

体験フェア開催

初夏に最も美味しい時期を迎える「魚庭あこう」を期間限定で楽しめます。

大阪湾の幻の高級魚「魚庭あこう」体験フェア2018

◎開催期間 / 2018年7月2日(月)～7月15日(日)

主催 / 大阪産魚介類ブランド化研究会 (大阪府、大阪府漁業協同組合連合会、地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所)
 協力 / 特定非営利活動法人 浪速魚菜の会

★実施店一覧 / 西心齋橋ゆうの(心齋橋)、弧柳《こりゅう》(北新地)、小嘉津《こかつ》(北新地)、味菜《あじさい》(北新地)、
 山海料理 仁志乃《にし》(堺)

※全て予約が必要です。必ず事前にご予約をお願いします。 ※掲載情報は2018年6月11日現在のものです。

詳細はこちら / 大阪府漁連 <http://www.osakagyoren.or.jp/osakamon/naniwaakou.html>

