

報道記者発表資料 朝 来 市	提出日	令和6年12月5日	
	問合せ先	朝来食品 中村 峻	
		電話：090-1716-5013	
	担当者	代表：中村 峻（なかむら しゅん）	
		担当：同上	
件名	「但馬とらふぐ」が朝来市ふるさと納税の返礼品に加わりました！ ～市の旧幼稚園舎を活用したとらふぐの陸上養殖による地域活性化を推進～		
【概要】 但馬とらふぐ陸上養殖事業を開始して約2年半、苦労もありましたがようやく今年販売開始いたしました。そしてずっと目標にしていた朝来市のふるさと納税返礼品に採用いただくこととなり、ポータルサイトのふるさとチョイスにてっさ盛りを掲載させていただきました。 【特徴】 ・とらふぐならではのコリコリとした歯ごたえと上品な甘み。 ・水揚げから活き締めまで1分以内。鮮度抜群。 ・品質を維持するため、冷蔵での発送。 ・年間通した養殖環境の管理により、海面養殖と異なり四季問わず旬の美味しさをお届け。 【返礼品の内容】 ・但馬とらふぐ てっさ盛り 3～4人前（てっさ 100g ふぐ皮 60g ポン酢 30ml）【20,000円寄附】 ・但馬とらふぐ てっさ盛り 5～6人前（てっさ 150g ふぐ皮 90g ポン酢 60ml）【30,000円寄附】 ※いずれも冷蔵発送 【申込方法】 ふるさと納税ポータルサイト「ふるさとチョイス」から申込可能 ・但馬とらふぐ てっさ盛り 3～4人前 https://www.furusato-tax.jp/product/detail/28225/6396409  ・但馬とらふぐ てっさ盛り 5～6人前 https://www.furusato-tax.jp/product/detail/28225/6399839  【問合せ先】 ・竹内事業所 兵庫県朝来市和田山町和田 711 ・寺内事業所 兵庫県朝来市和田山町寺内 123 電話：090-1716-5013 朝来食品 中村 峻（なかむら しゅん）			



但馬
TAJIMA
今さら



山 薫 る 清 流 の 恵 み

但馬とらふぐについて

兵庫県但馬地域の山間部で、最新の陸上養殖技術により育てられる特産品です。通常の“とらふぐ”と異なり、閉鎖循環式の養殖システムで育てられるため、海洋環境の影響を受けることなく、年間を通じて安定した品質を実現。清らかな山水と無毒の飼料で育てられるため、安全性も抜群です。人工的な水流による適度な運動で、身が引き締まり、プリプリとした食感と上品な甘みを持つ白身に仕上がります。環境に配慮した持続可能な養殖方法で、但馬の新しい食文化を創造する次世代のブランドフグを目指しています。

年間を通じて最適な水温管理により 四季を問わず旬の味わいを実現

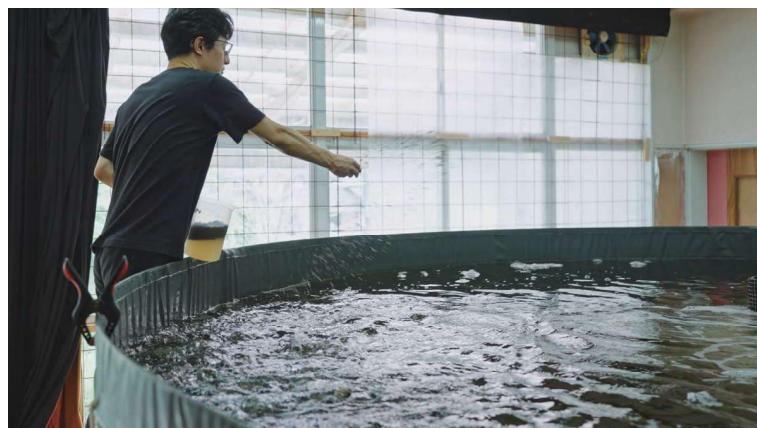
陸上養殖ならではの強みを活かし、年間を通じてとらふぐの成長に適した水温管理をすることで、とらふぐの成長と旨味を科学的にコントロール。とらふぐといえばとらちりに代表されるように冬の食材として知られていますが、季節を問わず、最高の状態でお召し上がりいただけます。従来の海面養殖では難しかった安定的な品質管理を実現しています。

水揚げ一分以内の活き締めにより 最高の鮮度を確保

水揚げ後、即座に活き締め、血抜き、氷締めをすることで、身が柔らかくなる死後硬直を防ぎ、プリプリとした食感を維持。経験豊富な職人による素早い活き締め処理により、とらふぐ本来の旨味と食感を最大限に引き出しています。

鮮度そのまま冷蔵発送

活き締め後は厳格な温度管理のもと保管し、注文を受けてから職人が捌いて即日発送。冷凍品では味わえない、獲れたての新鮮な味わいをそのままお届けします。解凍の手間もなく、到着後すぐにお召し上がりいただけます。



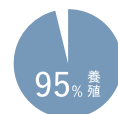
竹内養殖場
廃業した竹内幼稚園を改築し
養殖場として利用



寺内養殖場
廃業した寺内幼稚園を改築し
養殖場として利用

揺らぎつつある “とらふぐ”の海面養殖

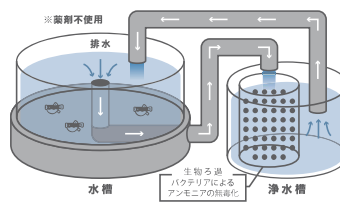
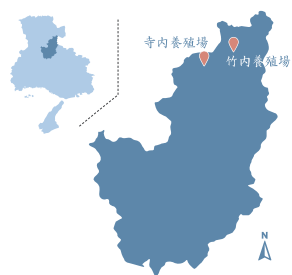
海水温度上昇や、赤潮の発生が養殖環境を悪化させ、“とらふぐ”の健康や生存率に深刻な影響を与えています。こうした環境変化により、安定した“とらふぐ”の生産が難しくなり、持続可能な養殖方法の見直しや、新たな環境対応型の養殖技術が求められる状況です。



水揚げされるとらふぐ

但馬山で育てたこだわり

兵庫県但馬地域の清らかな山水を活用し、最新の閉鎖循環式養殖システムで育てる「但馬とらふぐ」。人工的な水流で適度な運動をさせることで、身が締まった上質な食感を実現しています。海から隔離された環境で無毒の飼料のみを与えているため、安全性も確保。薬剤を一切使用せず、環境にも配慮した持続可能な養殖方法で、但馬の新しい特産品として丁寧に育てています。



環境にやさしい 閉鎖循環陸上養殖システム

生物ろ過を採用した「閉鎖循環式陸上養殖システム」で“とらふぐ”の養殖をより持続可能で安全な運用を実施しています。環境に配慮したこのシステムでは、水中のアンモニアをバクテリアの働きで無毒化する仕組みが導入されているため、薬剤を使用する必要がなく“とらふぐ”を安心・安全に育てることが可能です。

但馬とらふぐ

商品のご案内

プリプリとした食感と上品な甘みが特徴の但馬とらふぐは、てっさ(刺身)がおすすめ。地元の老舗醸造所「こむらさき醸造」と共同開発したオリジナルポン酢との相性は抜群です。新鮮なうちに提供するため、冷凍せずに冷蔵でお届けしています。

とらふぐの特徴

1. コリコリとした食感と上品な旨味
2. 水揚げ即締め高鮮度の甘み
3. コラーゲン豊富で高品質なフク皮

職人の手で丁寧に引いた但馬とらふぐの刺身は、通き通るような清さと艶やかな白身が特徴。一枚一枚に山水で育った旨味が凝縮されており、シャキシャキとした歯ごたえと共に上品な甘みが広がります。



大正十四年創業の老舗
「こむらさき醸造」と
共同開発した
無添加ポン酢

唐揚げに！



身が締まった但馬とらふぐは
唐揚げにする和外はカリッと
中はジューシーな逸品に。

鍋に！



寒い季節には定番のふぐ鍋で、コラーゲン
たっぷりの出汁を楽しむのもおすすめです。
最後は雑炊まで楽しめる贅沢な一品です。

ふるさと
納税

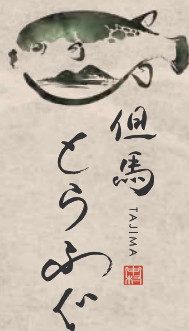
朝来市ふるさと納税で 但馬とらふぐが食べられる

但馬の新しい特産品として育てる「但馬とらふぐ」を、ふるさと納税の返礼品としてお届けします。てっさ・てっぴの贅沢な盛り合わせから、手軽に楽しめる絶品雑炊まで、様々なプランをご用意。但馬の地産活性化にもつながる美味しい支援を、ぜひご検討ください。

コリコリとした食感が特徴のふぐ皮は、こだわりのポン酢との相性抜群。噛むほどに旨味が広がり、日本酒やビールのおつまみとしても絶品です。てっさと共に盛り付けた贅沢な一皿をお楽しみください。



てっぴ



朝来食品

竹内事業所
〒669-5235
兵庫県朝来市和田山町和田 711

寺内事業所
〒669-5232
兵庫県朝来市和田山町寺内 123

Mobile : 090-1716-5013
nakamura-shun@asago-foods.com