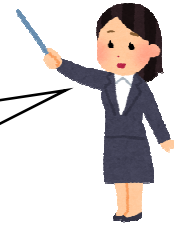


ヤシオマスってなに？

栃木県のご当地サーモン、ヤシオマスを出れるだけ分かりやすく説明しますね



栃木県のご当地サーモン、ヤシオマスにも両親となるお魚が存在します。お母さん魚には、皆さんも馴染みのあるニジマスが使われています。



お母さん魚の卵



お父さん魚の精子採取

お父さん魚には特別な精子を持つニジマスを使います。このお父さん魚とお母さん魚の受精卵を28度のぬるま湯に入れると、メスですが卵を持たないヤシオマスができます(一年間を通して美味しく食べられる魚になります)。



受精(まんべんなく混ぜます)

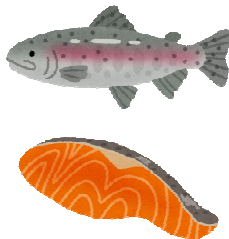


ぬるま湯に入れる



ヤシオマスはこのようにして作られています
次の項目では、栃木県が新たに推進している『プレミアムヤシオマス』との違いを説明しますね

※ヤシオマスの生産者認定条件には、育成環境等の複数の条件があるので、認定を受けていないとヤシオマスとして出荷することは出来ません。



『プレミアムヤシオマス』と『ヤシオマス』は、出荷時の大きさや品質と言った細かい違いはありますが、一番の違いはオレイン酸の含有量にあります。

オレイン酸を多く含んでいると、脂肪の融点が高いため、今までのヤシオマスと比べて肉質が柔らかく、ほんのりと甘みのある上品なおいしさになっています。まさにプレミアム！