

日本三霊山のひとつ御岳山の麓にあり、
町の98%が森という

岐阜県 飛騨・小坂(おさか)

人が近寄れない秘境の地も含め

二〇〇以上ある小坂の滝は、

「岐阜の宝もの」第一号に認定されました。



その豊潤な大地から

ミネラルがたっぷり注がれる小坂の清流。

そこで育った幻の魚・イワナを

燻製に仕立て、黄金色に磨き上げました。

この薫り、この味わい。

封を開けて、お確かめください。

※封を切るのはいご自宅でお酒の準備を整えてから。

酒の肴に。
岩魚燻製
IWANA

温めると、燻製の香りと旨味が増し、
より一層、美味しく召し上がれます。

パリッと
香ばしく

・袋から取り出し、
フライパンやアミで炙る。

やわらかく

・袋から取り出し、レンジで温める。
・袋のまま、熱湯で2~3分温める。

香ばしい薫りが
クセになる!



小坂スモークのこだわり

清水で育った
安心・安全な溪流魚

御岳山から流れ出る清水を使用し、卵から一貫生産。その美しい水は、抗生物質など一切薬品を使用する必要がありません。

新たな食感の
スモーク

溪流魚の風味を活かしながら、燻製の香ばしさを出せるようにと、スモーク時間を調整することで、柔らかい新たな食感に仕上がりました。

味付けには、
飛騨醤油のみ

スギやサワラの木桶で熟成させるなど昔ながらの手法で作られた、こだわりの飛騨醤油を使用。コクと深みのある香ばしさをお楽しみください。



顔はコワイけど、美味しいよ!
頭から尻尾まで、
ぜんぶ食べられます!

名称	小坂スモーク 虹鱈(にします)
原材料	にします、しょうゆ
内容量	1尾入り
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて、保存して下さい。
製造者	小坂町淡水魚養殖漁業協同組合 岐阜県下呂市小坂町大洞2340-5 TEL.0576-62-3045

保存料を使用しておりませんので、開封後は、冷蔵庫に保存してなるべく早くお召し上がり下さい。万全の注意を以て製造しておりますが、お気づきの点等ございましたら、製造元までご連絡下さい。

