

4年目
が「天然」の



自然の恵みです。
自然の恵みを生かして、美しさ、味、香りを高めています。鮎の味、香りを高めています。鮎の味、香りを高めています。



「鮎」の「魚」の「科」は「**ニギハヤク**」科で、体長の1/3程度まで成長すると、自然の恵みを生かして、美しさ、味、香りを高めています。鮎の味、香りを高めています。

鮎
魚の「科」は「**ニギハヤク**」科



「天然高津川」の味、香りを高めています。鮎の味、香りを高めています。鮎の味、香りを高めています。



鮎の味

清流の恵みです。自然の恵みを生かして、美しさ、味、香りを高めています。鮎の味、香りを高めています。

水質日本一
(平成22・23・24・25年)

清流高津川の恵み

島根県益田市

2019年版

天然あゆ鮎

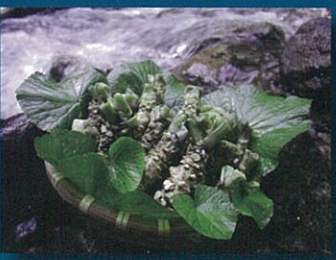


天然鮎

高津川

生粋の高津川産天然鮎の味は、薫り高く、日本一と讃えられています。「天然あゆ鮎」のほりのあるお店で、ご賞味下さい。

島根県の西部を流れる高津川は、日本一に選ばれた全国屈指の清流です。中国山地の広葉樹の森から生まれた清らかな水は、多くの生命を育みながら、日本海にそそぎます。



匹見の根わさび

お問い合わせ 益田商工会議所 〒698-0033 島根県益田市元町 12-7 TEL 0856-22-0088 FAX 0856-23-4343