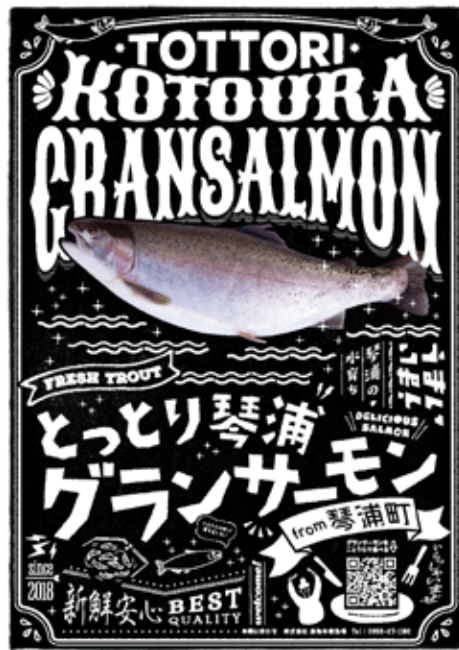


## 鳥取県琴浦町発。完全陸上養殖の新鮮サーモン！ とっとり琴浦グランサーモンの未来を切り拓く試食会 地域の新たな名物誕生へ向けた挑戦と味わいの発見試食会レポート

2024年11月21日、鳥取県琴浦町にて「とっとり琴浦グランサーモン」をテーマとした試食会が開催されました。地元の飲食店9店舗が考案した11品が並び、集まった60名の参加者たちを驚きと感動で包みました。試食会には、地元プレスをはじめ、関係者や店舗から招待されたお客様も参加し、琴浦町が誇る特産品の味を存分に楽しむひとときとなりました。

地元の食材を活用した創作料理の数々は、サーモンが持つ多彩な可能性を示し、観光や地域振興の新たなきっかけとなる場ともなりました。



## とっとり琴浦グランサーモンの特徴

とっとり琴浦グランサーモンの最大の魅力は、その品質と味わいにあります。脂っこさを抑えながらも、しっかりとサーモンの風味を維持し、程よい食感でどんな料理にも適応する万能さを誇ります。刺身や寿司、焼き魚から創作料理まで、多彩なメニューで楽しめる点が評価されています。

このサーモンは、海の近くにもかかわらず完全陸上養殖で育てられ、大山の清らかな伏流水を使用しているため衛生面でも高い基準をクリアしています。さらに、虫の心配がない安全性と、店舗から直接仕入れができる新鮮さも特長。一年を通じて安定供給が可能なことから、季節を問わずさまざまなシーンで利用されています。

### ■試食会を彩る鮮やかなサーモンカラー

(一部抜粋)



サーモンの昆布しめ押し寿司  
昆布の上品な風味がサーモンを引き立てる



サーモンネギトロ丼  
お米が見えないほどたっぷりのグランサーモンの上に、  
脂がのったマグロのたたき



鮮度抜群、安心・安全な琴浦グランサーモンの美味しさを知ってほしい。

琴浦グランサーモン事業参加店舗代表 牧田さん(左)と  
株式会社日本養魚技術 林さん(右)

とっとり琴浦グランサーモンは現在、町内 10 店舗の飲食店で取り扱われています。また、参加飲食店の皆さんにより「琴浦グランサーモン店主会」を立ち上げ、地元と一体となって PR 活動を展開する計画です。

試食会の成功を受け、町の関係者は「まずは地元の方々に琴浦グランサーモンを楽しんでもらい、そこから県外へとその魅力を広げていきたい」と語っています。2025 年以降は県外イベントへの積極的な参加や、さらなる PR 活動を通じて知名度を高めていく予定です。琴浦グランサーモンの養殖は 7 年目を迎え、町全体で取り組みが広がりを見せています。飲食店の店主たちが直接発注し、冷凍加工をせずに提供されるこのサーモンは、町の新しい名物としての地位を確立し、これからも地域と一体となって琴浦グランサーモンを広げていく活動が期待されています。

### 【記事に関するお問い合わせ】

鳥取県琴浦町観光協会

担当者：柳澤 裕美

電話番号：0858-55-7811

(受付時間 9 時～ 17 時 15 分)

メールアドレス：mail@kotoura-kankou.jp

URL:<https://www.kotoura-kankou.com/>

とっとり琴浦グランサーモン紹介 URL

URL:<https://www.kotoura-kankou.com/gransalmon/>