

アルプスサーモンを ご賞味ください!!

高森町と言えば市田柿が有名ですが、私たちはその柿と同じ鮮やかなオレンジ色の肉質をもつ魚と出会いました。その魚が「アルプスサーモン」です。中央アルプスのきれいな水を大量に使い、衛生的に管理された環境と職人の手で大切に育てられています。きめの細やかな肉質は良質な脂がのり低カロリー。この地域でしか食べられない郷土の味です。

長野県の南信地域は「どんぶり街道」と呼ばれ、その地域の食材や特産品を生かしたユニークなご当地どんぶりが生まれています。私たちはこの町にご当地どんぶりがないことを憂慮し、アルプスサーモン料理



イメージキャラクター
高森左門(タカモリサーモン)



平成25年9月28日飯田市りんご並木のイベントに出品したオリジナル丼

の勉強会を重ねた結果、「アルプスサーモン丼」が誕生しました。数々のイベントに参加し、多くの皆さまから好評をいただいております。また、私たちと一緒に地域活性化を目指す仲間も募集しています。



平成24年12月1日

料理講習会

メンバーによる料理講習会を開催。アルプスサーモンはもちろん、地元伝統野菜を使った料理も紹介しました。

平成25年3月20日

南信州うまいものフェスティバル

(中部国際空港にて開催)

ワンコイングルメグランプリにてアルプスサーモンが最優秀グランプリに輝きました。

平成25年10月10日

NHK BSプレミアム

「めざせグルメスター」で活動紹介

私たちの取組みが放映され、「高森だからアルプスサーモン丼を高く盛りつける」とことや、「ねぎだれの活用」等の提案を番組ブレンからいただきました。また、「やくみつる」さんからイメージキャラクター(左上)をいただきました。

平成25年11月8日～11日

全国ご当地

どんぶり選手権に出場

「高森アルプスサーモン丼」が1次書類審査を通過し、東京で開催された予選会へ出場しました。惜しくも決勝進出(平成26年1月東京ドーム)にはなりませんでしたが、とても良い勉強になりました。



全国ご当地どんぶり選手権にて



NHK BS「めざせグルメスター」



南信州うまいものフェスティバルにて



料理講習会の様子



【アルプスサーモン】とは…

アルプスサーモンは信州伊那谷で誕生したニジマスの養殖品種。中央アルプスの清流を使い、約3年かけて育ちます。川魚の匂いを嫌う人がいますが、多脂肪の飼料で養殖するのではなく、低水温の河川水を使いじっくり育てることにより、肉の中に脂肪がなじみ、くせのないなめらかな味になります。

高森町ご当地グルメ 検討委員会

(事務局 高森町商工会)

TEL.0265-35-2254
FAX.0265-35-8132

