

霞ヶ浦シラウオ、

生で食べるか。

釜揚げで食べるか。

なめがたブランド図鑑その1
霞ヶ浦シラウオ



7月21日（月・祝）
トロール漁解禁



▲霞ヶ浦のダイヤモンドともいわれているシラウオ。
今年も旬の時期がやってきました。

7月21日（月・祝）、霞ヶ浦北浦トロール漁が解禁となりました。同日から12月末まで、トロール漁が行われます。夏のワカサギ・シラウオは、霞ヶ浦・北浦だけの風物詩です。夏のシラウオは、魚体が小さく苦みが少ないのが特長で、秋以降は栄養を蓄えて大きく育ったものを味わうことができます。漁師の「新鮮なシラウオをたくさんの方に食べてもらいたい！」との思いが込められた自慢のシラウオを、どうぞご賞味ください。

インスタグラムで
情報発信中！

なめがたブランド戦略会議のインスタグラムで、シラウオ情報を随時発信しています。この機会に、ぜひご覧ください。



◀お買い求めは
こちらから
※漁の状況によっては出荷
できない場合もあります



◀AIによる鮮度
判定も行ってい
ます。



◀Instagram
はこちらから



▲生シラウオをレモンとオリーブオイルでさっぱりと。パクチーとトマトが夏の風味を引き立てます。



▲生シラウオの優しい旨みが、卵とチーズのコクと溶け合う濃厚カルボナーラ。黒コショウが香ります。