

とっとり琴浦グランサーモンのにぎりずしとミニ洋風丼を手にする家族ら 15日、琴浦町別所の道の駅琴の浦



琴浦のギンザケ 盛り上げへ フェスタ

琴浦町の良質な地下

水で育てられた養殖の

ギンザケ「とっとり琴

浦グランサーモン」を

盛り上げようと15日、

キャンペーンイベント

「とっとり琴浦グラン

サーモンフェスタ」が

同町内で始まった。同

町別所の道の駅琴の浦

では、キックオフイベントとしてグランサーモンを使ったにぎりずしとミニ丼が振る舞われ、来場者らが舌鼓を打った。

同サーモンは鳥取林養魚場(同町別所)が、サケに快適な環境を保つ最先端の循環ろ過システムを使って養殖。今年8月に初出荷した。

町では、新しい特産としてPRするためキャンペーンを企画。町内の飲食店16店で同サーモンを使ったメニューを提供し、10月14日

までの期間中に対象店を3店巡ると豪華賞品が当たるスタンプラリーを開始した。

キックオフイベントでは、にぎりずしと、協賛店舗のあかさき亭のミニ洋風丼が300個ずつ無料で配られ、立ち寄った休憩客らが新鮮なサーモンの味を堪能していた。

家族で訪れた若桜町の稲田蓮君(7)は「サーモンは大好き。軟らかくておいしい」と笑顔で話した。

(田中美千留)

●本社HPに動画