

岩手大槌サーモン大発表会

大槌町民限定!! 入場無料
予約不要

今年デビューした「岩手大槌サーモン」は、大槌のきれいな水で育ち、活締め、チルド出荷のため、うまみも食べごたえも抜群です。生でよし、焼いて良しのこの味を、特別価格で町民の皆様にご提供するため、「岩手大槌サーモン大発表会」を開催します。

大発表会では、サーモンつかみ取り、特価で販売するサーモン大特売会、特産品“激安”チケット販売会、ジビエの特売、景品入り餅まき、浜焼きコーナー等を行います。詳細については折り込みチラシをご覧ください。

日時

令和2年7月12日(日)
午前10時～午後1時

場所

大槌町文化交流センター
(通称：おしゃっち) 駐車場

- 磯焼け対策（藻場再生）の取り組み展示
- 大槌ジビエソーシャルプロジェクト（おしゃっちエントランス）

同時開催

入場無料
予約不要

時間

午前11時～正午

場所

大槌町文化交流センター（通称：おしゃっち）多目的ホール

講演者

独立行政法人 国際協力機構（JICA）サウジアラビア首席駐在員 森 裕之氏

東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会における復興ありがとうホストタウン国であるサウジアラビア王国の文化を紹介する講演会も開催します。会場では中東地域の伝統食デーツなどの試食もありますので、ご来場ください。

今年デビューした岩手大槌サーモン、大槌のきれいな水で育ち、活締め、チルド出荷のため、うまみも食べごたえも抜群です。生でよし、焼いて良しのこの味を特別価格で町民の皆様にご提供いたします。これからは、秋味といえはシロサケ、夏味といえは岩手大槌サーモン、皆様の応援をお願いします。

【大槌町民限定企画】

さあ～挑戦だあ～
大槌サーモンつかみ取り
参加料：1人1,500円▶先着50名

食べてみて～うんめえよ～
大槌サーモン無料試食
お刺身 ちゃんちゃん焼き

売切御免！早い者勝ち！
大槌サーモン大特売会
※数量に限りがあります。

恒例 餅まき
景品当り券付
おしゃっち多目的ホール / AM 11:00～
「サウジアラビアの紹介・文化について」
JICA サウジアラビア首席駐在員 森 裕之氏

2020年7月12日
10:00～13:00 [雨天決行]
大槌町文化交流センター
おしゃっち駐車場

同時開催企画①
おしゃっち多目的ホール / AM 11:00～
「サウジアラビアの紹介・文化について」
JICA サウジアラビア首席駐在員 森 裕之氏

同時開催企画②
おしゃっちエントランス
磯焼け対策（藻場再生）の取り組み展示

【臨時駐車場】
●臨時駐車場
●旧役場駐車場

大槌サーモン 500円
そのほか 各種サーモン料理をお楽しみください。
「山海の幸」50セット限定 BBQセット 1,000円

特産品販売 [数量限定]
●5,000円セット 2,500円
●3,000円セット 1,500円
セットサンプル等を展示いたしますので希望セットのチケットをご購入いただき後日、商品をお受け取りください。

大槌ジビエソーシャルプロジェクト
山と海が育てた大槌産
試食・販売
●ローストビーフ
●しゃぶしゃぶ
●焼肉

主催/大槌町 共催/新おつち漁業協同組合 ●お問い合わせ/（一社）大槌町観光協会 TEL 0193-42-5121

※ 各商品、数に限りがありますので、売り切れの場合はご容赦願います。
※ 雨天時は、一部内容を変更して開催します。
※ マスク着用でご来場願います。



生け簀を泳ぐ岩手大槌サーモン（トラウト）

岩手大槌サーモン

今年1月に新おつち漁業協同組合や日本水産株式会社など他3社の間で協定が結ばれ、養殖が進められていたギンザケとトラウトサーモン、通称「岩手大槌サーモン」の初水揚げが行われました。「岩手大槌サーモン」は船越湾に整備した2基の生け簀で昨年12月から養殖が始まり、6月15日の初水揚げではギンザケ約1.5tを出荷、県内外の店頭や居酒屋、料亭などで提供されます。

2基の生け簀がある船越湾は水温が低く、他の産地よりも遅い時期まで出荷できる利点があり、ギンザケは7月中旬までに約50t、トラウトサーモンは7月中旬から同じく50tの出荷を目標とし、町に根付く新たな産業として期待されます。

初水揚げの後に文化交流センターおしゃっちで開催された、関係者による報告会では「岩手大槌サーモン」の水槽展示やビデオ紹介・パネル展示が行われ、さけ科魚類養殖事業化試験について報告されました。



生け簀での作業の様子