

鯨生肉フェア



鯨本来の味、そのままに。

11/14(木)~20(水)

関くじら産業推進室(☎250-9250)



▲参加店舗

鯨生肉とは？

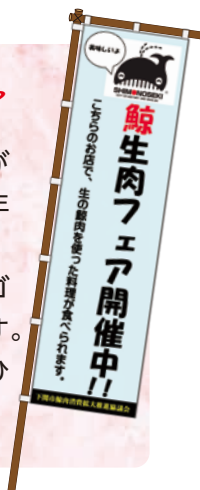
母船式捕鯨で捕獲される鯨は、通常、捕獲後直ちに解体され、数十kgずつに切り分けられます。そして、鮮度を保つため冷凍庫に運ばれ、急速冷凍されていきます。

鯨生肉は、寄港の数日前に捕獲した鯨を解体し、冷凍することなく、冷蔵保存で持ち帰るため、鯨本来の旨味をそのまま味わうことができます。

今年もやります！ 鯨生肉フェア

関鯨丸の帰港よりも一足早く、鯨生肉が下関にやってきます。それに伴い、今年も鯨生肉フェアを開催します。

フェア参加店舗では、らーじくんのロゴマークが付いたのぼり旗を掲げています。冷凍とは違う鯨生肉のおいしさを、ぜひ一度、味わってみてください！



ナガス鯨の捕獲枠の追加

今年7月、ナガス鯨の捕獲枠が追加されました。国産のナガス鯨が陸揚げされるのは、約50年ぶりのことです。関鯨丸の下関への帰港の際には、ナガス鯨の冷凍鯨肉が多く陸揚げされ、市内に流通する見込みです。

※フェアで提供される鯨生肉の鯨種はまだ決まっていません。寄港前に出会うのが、ナガス鯨かイワシ鯨か、フェアが始まるからのお楽しみです

関鯨丸初！ 下関への陸揚げ

5月21日に下関から出港し、初めての漁に就いた関鯨丸。最新の冷凍設備の導入など、より一層の鮮度保持が図られ、これまで以上に高品質な鯨肉が期待されます。

関鯨丸は、12月17日に、下関に帰港する予定です。

