

浜名湖×遠州灘のいいがっばい!

# ふるさと納税返礼品

NEWS 01

浜松 ふるさと納税 検索

※浜松市外にお住まいの方が対象です。

## うなぎ

**白焼き**  
タレを使わない白焼きは、素材の良し悪し  
がそのまま美味しさに直結。上質な浜名湖  
うなぎならではの食べ方です。



**蒲焼き**  
鰻のかば焼きは浜松市で一番の人気返礼  
品です。ふっくらしつ身が締り、脂の乗り  
が抜群の浜名湖産うなぎをぜひご家庭で。



**刺身**  
ほんのり甘い脂がのつたうなぎの刺身は、  
ふくのような弾力ある歯ごたえを楽しめます。



## すっぽん

高たんぱく低カロリーでコラーゲ  
ンたっぷりの女性にうれしい食材  
です。すっぽん養殖の発祥の地、  
浜松市が誇る美味しいすっぽんを  
召し上がれ。

## しらす

遠州灘で行われているしらす漁の  
漁獲量は国内屈指。遠州灘特有の  
透明度が高いしらすは見た目も美  
しく、日本一の味と品質を誇ります。



## NEWS 02 こだわりカタログギフト 「浜名湖だより」販売中!

浜松の美味しいもの、味わい深いもの、厳選され  
た海や山の恵みなど、浜松自慢のこだわりを集  
めたカタログギフトを販売中。お世話になった  
方々や大切な人へ、ギフト選びの楽しみも  
一緒に贈ってみませんか。

こだわりカタログギフト「浜名湖だより」  
(浜松自慢の49商品が集結)  
■販売金額 5,400円(税込)  
■購入方法  
◇浜松・浜名湖ツーリズムビューローで直接購入  
(サザシティ浜松中央館5階)  
◇浜松だいきネットの特設サイトから購入  
<http://hamamatsu-daisuki.net/catalog/>  
◇QRコードから特設サイトへ  
アクセスして購入



販売期間  
平成30年6月～9月末日  
(10月以降も新ギフト展開予定)



**うなぎ 通年**  
浜松の代名詞ともいえる「うな  
ぎ」。浜名湖周辺で稚魚が捕  
れ、地下水に恵まれたことから  
浜名湖周辺で養殖が盛んにな  
った。ふっくらしつ身が締  
まり、脂の乗りが抜群。



**すっぽん**  
天然に近い状態で育てる露地養殖が  
浜名湖畔で古くから行われている。  
浜名湖すっぽんは良質な味わいで、高  
級料亭からも高い評価を得ている。



**牡蠣**  
浜名湖産の牡蠣は身  
が大きく重量があり、ミ  
ネラルも豊富で濃厚な  
味わいが特徴。加熱用  
としてフライや鍋などで  
楽しめる。

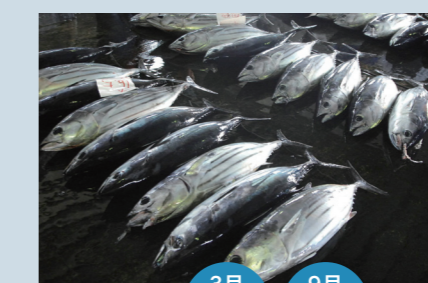
# 宝の湖×海

## 浜名湖と遠州灘

資源豊かな漁場と歴史ある  
養殖技術に支えられ、発展し  
てきた浜松の水産業。浜名  
湖はうなぎやすっぽんの養  
殖で有名だが、そのほかス  
ズキやノギリガザミ(どう  
まん蟹)、クルマエビなど種  
類豊富な魚介類が獲れる。  
遠州灘でもしらすや天然と  
らぶくなどの海の幸に恵ま  
れ、舞阪漁港で水揚げされ  
ている。浜名湖周辺で獲れる  
魚介類は、七百種以上といわ  
れ、まさに水産物の宝庫だ。

## 遠州灘

高級魚が獲れる恵まれた  
漁場「遠州灘の一流」



**かつお**  
3月～6月 9月～11月  
春はもちかつお、秋は戻りがつおといわれる。  
もちかつおは頭部を打たれて一瞬で締めら  
れ、しつかり氷水を効かせることで死後硬直  
を防ぐ。特別なしめ方によって、極めて新鮮  
な状態で味わうことができる。

**ノドグロ (アカムツ)**  
遠州灘の深みにはえ縄を降ろし釣  
りあげるノドグロは、網の擦れがなくヌルがついたま  
まの美しさを保って水揚げされる。

**トラフグ**  
国内で流通している  
トラフグは9割が  
養殖もので、天然  
ものはわずか1割。  
そのわずかな天然  
トラフグのうち6割が遠州灘で漁獲されている。身  
はしまり、歯ごたえと旨みは天然ものならではの。

**ぶり(出世魚)**  
4月～9月  
成長とともに呼び  
名が変わる出世  
魚。稚魚はモジャ  
コ、体長15cm位  
までをワカシ、40cm位をイナダ、60cm位をワラ  
サ、90cm以上をぶりと呼ぶ。

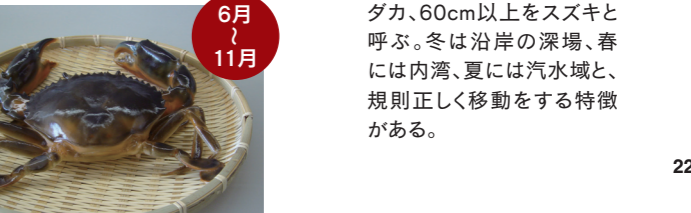
**ハモ**  
4月～9月  
ハモといえば京都  
で味わう高級魚の  
イメージが強い  
が、遠州灘はハモ  
漁が盛んで、関西へも出荷されている。浜松では上  
品で味わい深い美味しいハモが手軽に味わえる。

**海苔**  
11月～4月  
浜名湖は現存す  
る日本最古の海  
苔養殖場といわ  
れている。独特の  
製法でクロ海苔と  
アオ海苔をブレンドした、風味と香りのよい混ぜ  
海苔が愛されている。

**あさり**  
通年  
春先から初夏にかけて身入  
りがよく、大粒で深い味わい  
が特徴。浜名湖は汽水で塩  
分濃度が低く、砂泥の土質  
のため、あさりの生息に好  
環境とされている。

**クルマエビ**  
国内では浜名湖や伊勢湾、有明海を  
中心に生息し、エビ類の中で最もお  
いしいといわれている。浜名湖のクルマ  
エビは築地市場にも出荷され、高  
い評価を得ている。

**ノギリガザミ (どうまん蟹)**  
6月～8月  
ガザミの一種で非常に大型。全国  
的に生息域が限られており幻の蟹  
ともいわれる。身が締まっていて濃  
厚な甘味があり、市場価値が高い。



# 浜名湖