

<全国の人達に伝えたい高原鮎の魅力>



『利き鮎会で準グランプリを受賞した鮮度の良さに優れた鮎!!』

もんじろう商店さんの鮎は2023年の清流めぐり利き鮎会で準グランプリを受賞しました。北アルプスを水源とする高原川で育つ良質な苔を食べて育つ鮎は小柄ですが、身のしまった上品な味わいです。もんじろう商店さんでは、鮎の鮮度を落とさないようにするため、氷で一気にメるようにしています。また、出荷方法にもこだわっており、一匹ずつ丁寧に袋に梱包し真空状態にして鮎の酸化、腐敗を防いでいます。これにより、新鮮かつ完璧な状態でお客様に届くようになっています。

この鮎は、頭から尻尾まできれいに食べることはもちろんですが、はらわたもそれに劣ることなく美味しいです。また、もんじろう商店さんのおすすめは塩焼きですが、小ぶりなので干物や天ぷらにも適しています。ぜひ、高原の鮎を実際に食べその鮮度の良さとその美咲しさを感じてみてください!!