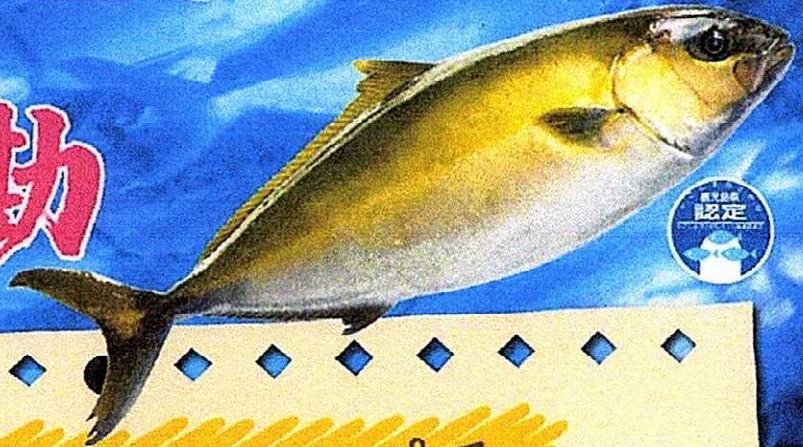


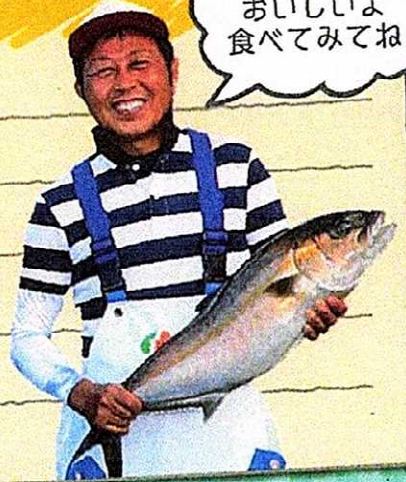
みんな大好き！
日本一の垂水カンパチ

垂水カンパチ
海の桜島



鹿児島のおいしいカンパチ

暖かい海が大好きなカンパチにとって、鹿児島の海、特に水深が深く、比較的穏やかな桜島のふもとにある穏やかな錦江湾は最高の環境です。垂水のカンパチ生産量は日本1位。ほどよく脂が乗った身は、透明感があり、身が引き締まって刺身はもちろん、様々な料理でおいしいと人気です。



おいしいよ
食べてみてね

カンパチってどんな魚？

カンパチはスズキ目アジ科ブリ属の魚でブリやヒラマサとは同じ分類の仲間です。名前の由来は頭にある模様が、真上から見たとき、八の字に見えるから。また大きさで名前が変わるので、出世魚とも呼ばれています。脂がしっかりとって美味しい、みんなに親しまれている魚です。



カンパチの赤ちゃん



八の字がわかる

おいしい垂水カンパチを たくさん食べてね!

鹿児島県の垂水市漁業協同組合では、
桜島が見えるキレイな海で、一生懸命、
日本一の生産量を誇る
垂水カンパチ「海の桜鮎」を育て、
みなさんにお届けしています。



垂水カンパチを食べて元気になろう!



EPA(エイコサペンタエン酸)

血液サラサラ・動脈硬化や心筋梗塞予防。

DHA(ドコサヘキサエン酸)

あたまの成長や発達に良い。成人病予防・ダイエット。

カリウム

体内の酵素活性化、神経伝達を早めたり、血圧を下げる働きも。

カルシウム

骨や歯を丈夫にする・イライラやストレスなどを抑える力も!

ビタミン

貧血や風邪予防・肌荒れ防止。カルシウムやリンの吸収を助ける

タンパク質

アミノ酸が豊富。脳の神経機能の維持や気になる生活習慣病に。



垂水市漁業協同組合

鹿児島県垂水市海潟 643-6

☎0120-037-133

