

採ら、みて、感じて!新しい島の味

のぼりが目印!

あなたと
いっしょに
育てタイ!

2つの島で
同時開催

各店が
新メニューで
おもてなし!



式根鯛平君

Made in Shikinejima Tokyo



平成2年(1990年)出荷スタート
式根島養殖場

式根鯛平君 フェア2022



2022年11.3[祝]~5[土]

新島・式根島内の飲食店、宿泊施設、小売店にて開催!

東京の離島・式根島で丹精こめて育てられている養殖真鯛「式根鯛平君」。そのおいしさをもっと知りタイ、知ってもらいたい!ということで新島・式根島の宿や飲食店、小売店で式根鯛平君を使ったスペシャルメニューが登場!秋の島旅で、お気に入りの一品を探してみませんか?

1度の旅で
2つの島が味わえる!
この秋、おいしい
新島村へ

東京から南へ約160kmの洋上に位置する新島村は、新島と式根島という2つの島から成る東京の自治体です。島どうしは連絡船で約15分の距離。自然も魅力も全く異なる2つの島を、一度の旅で楽しめるのが魅力です。
アクセス：東京・竹芝桟橋から大型船で約10時間、高速船で約2時間半、調布飛行場から飛行機で約35分

35min



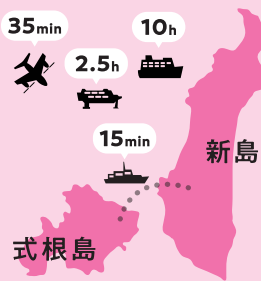
10h



2.5h



15min



新島

式根島

What's Shikine-Taiheikun ? 式根鯛平君って？



黒潮流れる豊かな漁場ながら、冬は強い西風に阻まれて漁に出られないことが多い新島・式根島近海。近年は海洋環境の変化も影響し、魚介類の安定供給が新島村の大きな課題となっています。そこで、島の未来を見据えて“獲る漁業”から“作り育てる漁業”への転換をめざして生まれたのが、式根島養殖場。太平洋のきれいな海水が循環する養殖場で、専任職員の手によって丁寧に育てられている式根鯛平君は、新島村を代表する新しいブランド食材として期待されています。



How's the Taste ? 式根鯛平君のおいしさって？



式根鯛平君で以前使っていた生エサは、鯛に脂がよくなる反面、においが出てしまうのが難点でした。そこで独自にブレンドした配合飼料を開発し、ほどよく脂がのったおいしい鯛の味を実現することができました。養殖場ではなるべくストレスを与えないように、定期的なエサを与えてのびのびと育てています。雨の日も風の日も養殖場に通って魚の様子を見る仕事は大変ですが、おいしい魚は手間暇をかけてこそ。ぜひ、たくさんの方に式根鯛平君のおいしさを味わっていただきたいです！

式根鯛平君はお店の定番素材として、さまざまなメニューに取り入れています。養殖の魚は生臭いという印象がありましたが、式根鯛平君はきれいな海の水を使って育てられているので、お客様にも「おいしい」と喜ばれます。地元で仕入れできるので、魚河岸が休みの日や週末でも安定して手に入るので助かりますね。お刺身はもちろん島寿司、鯛かぶと、西京焼などに使ったり、事前予約になりますが鯛しゃぶも人気ですよ。式根鯛平君を通じて、新島村が盛り上がってくれたら嬉しいです！



養殖場 丸山さん



魚肴 なぎさ 菊地さん



新島・式根島で同時開催！

参加店情報は式根鯛平君フェア特設ページ

式根鯛平君フェア
特設ページ



お問い合わせ

フェアに関すること
養殖真鯛に関すること

■新島村商工会 ☎ 04992-5-1167
■新島村役場 産業観光課 水産係 ☎ 04992-5-0284

\\ イイニイ \\