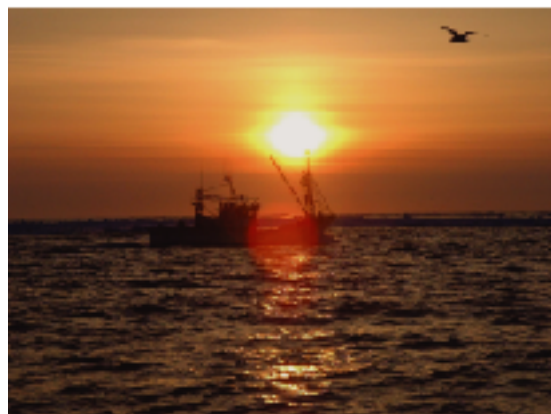


—— 秋鮭は北海の厳しい荒波の中で育ったのち、  
産卵のために自分の生まれた川に戻っていきます。  
古来より人々は、鮭が故郷の川を必死に遡る姿に感動を覚え、  
縁起の良い魚として珍重してきました。 ——



産卵までの日数が多いことから、顔も小さく、普通の秋鮭に比べて目と鼻の間が狭い（近い）ので「めじか（目近）」と称されます。また銀色のウロコがすまなくビッシリと体表を覆っていますが、皮が肥大していないのでこのウロコは非常に剥がれやすい特徴があります。

何よりも肉色が良く、回遊のためのエネルギーを充分蓄えているので脂肪も多く、味が非常に良いことが最大の長所です。（海水温が7℃～9℃で漁獲されるので尚一層脂肪が多い。）とはいえ、普通の秋鮭と外観上見分けはなかなか難しいものがあります。



特に「雄武前浜産めじか」は総水揚げ量の数パーセントしかあがらない希少なもので、経験豊かな漁師たちが自ら厳選し、さらに雄武漁業協同組合の加工場に集められ、厳しい衛生管理のもと加工されております。  
金色のタグ（雄武漁業協同組合）と、生産者名（雄武漁協鮭定置部会）が入った赤いタグが安心の印です。

オホーツクの雄武前浜沖で獲れた秋鮭は、身にしっかりと脂ののった「めじか」に代表されるように、味・姿ともに最高級品の評価をいただいております。

**雄武前浜産めじかを  
ぜひご賞味下さい**

**雄武漁業協同組合  
流通加工部**

〒098-1702  
北海道紋別郡雄武町字雄武983番地  
電話(01588)4-2994・FAX(01588)4-4007