

平成 30 年 10 月

## 『電気のふるさと』 vol. 53 に関する記載内容の訂正とお詫び

一般財団法人 電源地域振興センター  
電気のふるさと編集係

謹啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は、弊財団の運営に格別のご協力、ご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、『電気のふるさと』 vol.53 の記載内容に誤りがございました。つきましては、下記の通り訂正をさせていただきます。

ご迷惑をおかけいたしましたことを、深くお詫び申し上げます。

謹白

### 記

#### 【訂正箇所】

11 ページ「特産品開発情報」掲載『若狭美浜寒ぶり・ひるが響』中の担当部署電話番号

(誤) 「 0 1 3 5 - 7 6 - 5 5 5 5 」

(正) 「 0 7 7 0 - 3 2 - 6 7 1 4 」

#### 【正しい記事】

**福井県美浜町**

**若狭美浜寒ぶり・ひるが響**

DATA

- みはまブランド開拓課
- 0770-32-6714
- <http://wakasa-mihama.jp/hirugahibiki/>

**「響締め」が味の決め手**

朝廷に海産物を献上し、御食国と呼ばれた若狭湾沿岸に位置する美浜町。同町は新たなブランド『若狭美浜寒ぶり・ひるが響』を開発し、商標登録を行いブランド化を展開しています。

ブランド基準は次の3点です。①11月下旬～1月に同町日向で水揚げ、②「活け越し」「血抜き」「神経締め」の下処理(「響締め」※商標登録 出願中)、③重さ8kg以上で魚体が優れている。

特に、「響締め」が『若狭美浜寒ぶり・ひるが響』の味の決め手となっています。『響締め』は、4・5日間水槽で泳がせストレスを取りながら、胃の中を空にし身に移る臭いを防ぎ(「活け越し」、エラや尾から丁寧に血抜きして身の透明感を上げ血生臭さを防ぎ(「血抜き」、神経にファイヤを刺すことで死後硬直を遅らせて鮮度を保ちます(「神経締め」)。

豪快なしゃぶしゃぶ、脂がとろける炙り刺し、ぶり大根など、『若狭美浜寒ぶり・ひるが響』の楽しみ方は様々です。冬の味覚を、ぜひお楽しみください。

刺身でも、徹底した「血抜き」で生臭さは無い

大根の辛味がぶり本来の旨みを引き立てる

「若狭美浜寒ぶりひるが響」ブランドロゴ



以上

※現在ウェブ上で閲覧いただける『電気のふるさと』vol.53 の PDF ファイルは、上記のとおり訂正済みです。