



Yusuhara amego

清流で育った

ゆすはら
アメゴ

四万十川源流の



「アメゴ」という呼び名は、江戸時代から四国で親しまれてきた「アマゴ」の別称になります。

自然のままの味わいをお届けします
まずは塩焼きでご賞味ください

冷凍
販売

四万十川に注ぎ込む天然水を利用し、消毒や化学薬品などは一切使用せず、採卵も1から全て手作業で行っており大切に育てています。新鮮なアメゴをお届けするために、マイナス 30°C の急速冷凍機を使用しており、高品質な状態で出荷しています。解凍した時にドリップがでますが、内臓処理の残留水分です。水洗い後鮮度を保つため素早く真空パック及び瞬間冷凍するため魚の血液がにじむことがありますが、品質には問題ありません。

販売時期

毎年4月～11月頃（その年の予定販売数で売り切りとなります）
2025年より本格販売開始予定です。

ご自宅のガスコンロで焼くときは
弱火でじっくりがポイント！



おすすめの焼き方

1. スメリ及び残留水分を流水で洗い流す。
2. ヒレに化粧塩を付ける。
3. アメゴの表と裏に塩を好みで振る。
4. コンロを予熱しておく。
5. 弱火で7分→裏返して4分→蒸らし5分程度でお召し上がりください。

購入・お問い合わせ

集落活動センターおちめん推進委員会

電話 FAX **0889-68-0888** 対応可能時間 9時～17時

✉ ochimen-yuyukan@mm.pikara.ne.jp

担当：岩本峰晴（中越貴史）／集落活動センターおちめん推進委員会 会長 上田末喜

一般の
お客様



雲の上ストアにて
2025年4月より
販売開始予定

<メールでのご注文も可能です>
・お名前／お届け先ご住所／郵便番号
・ご希望の数量／お届け日時希望
以上を明記の上、記載のアドレスまでご送信ください。お支払いは銀行振り込みとなります。ふるさと納税サイトへの出品も準備中です！

ゆすはら
公式インスタ



YUSUHARA.AMEGO

卸取引ご希望の業者様は裏面へお進みください ➡