



Hotaka Fish Farm
OKUHIDA

奥飛驒の川魚

清流育ちの川魚が生み出す、極上の味覚たち。



清澄な蒲田川の清流を安定供給。
天然物以上の環境で育んだ上質で美味しい奥飛驒の川魚を、ぜひご賞味ください。



新穂高温泉 穂高養魚場

高山市奥飛驒温泉郷神坂97

☎0578-89-2760

信号・栃尾温泉より県道475号線を新穂高温泉方面へ約1分

- ◆平湯温泉より車で約20分
- ◆新穂高ロープウェイより車で約10分
- ◆奥飛驒温泉郷オートキャンプ場より車で約8分



●商品については、裏面をご覧ください。

奥飛騨温泉郷
穂高養魚場



PRODUCT LINEUP

HOTAKA FISH FARM [商品ラインナップ]



飛騨サーモン

自家製薫製 [スモークサーモン]

飛騨サーモンとは独自の特殊なエサと環境下により通常よりも大型に育てた大マスです。ニジマスよりも上質の脂がのった赤味で、濃厚な味わいが特徴です。奥飛騨ならではの環境を活かした、手づくりのスモークサーモンは当養魚場一押しの品!

幅広くご利用いただけます

- 飛騨サーモン ×
- ◎マリネ
 - ◎クリームパスタ
 - ◎ピザ
 - ◎ベーグルサンド
 - ◎クリームチーズ添え etc



●飛騨サーモン/薫製スライス、フィレ
1パック 1,100円~



奥飛騨 活魚 [焼魚用/刺身用]

イワナ ニジマス 奥飛騨清流ナマス 等

当養魚場では清流・蒲田川の水や地下水を利用しており、水温は12~13度に安定。奥飛騨の清らかな水で徹底管理された魚は臭みがなく、旨味・風味も一味異なります!



●焼魚・お刺身用(内蔵除去・真空パック・保冷梱包)
イワナ・1匹 260円~ ニジマス・1匹 200円~
※発送は5匹以上より承ります



〈岐阜県産〉 飛騨 鮎の一夜干し

1パック 1,100円
[1袋3枚入り/開き]



味付け済みだから、サッと炙るだけ!
朝食やお酒のお供にぜひ。



〈岐阜県産〉 飛騨の清流 甘露煮

川魚4種を濃厚なタレで煮込んだ、お土産にもうってつけの逸品。

アユ 850円
ニジマス 600円
アマゴ 850円
イワナ 850円
[内容量/各約150g]



新穂高温泉 穂高養魚場

☎0578-89-2760

●受付/9:00~16:00 [担当:櫻井]

- ◎ご購入いただいた商品は保冷梱包いたします。
- ◎地方発送も承ります。
- ※当養魚場にお越しになられた際、場合によっては多少お時間を頂く場合もありますので、予めご了承ください。
- ◆表示価格は平成26年11月現在のもです(価格は変動する場合があります)。