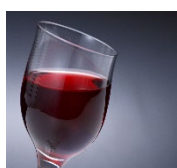


## 富士山ワインとらふぐ

山梨県産のワイン残渣を餌に混ぜる事によって以下の事が期待されます

- ・うま味コクが向上し、苦味雑味が低下
- ・甘味を呈味する遊離アミノ酸群の量の向上
- ・味覚センサーによる測定で味覚が向上
- ・鮮度がより長く保持
- ・生体防御能が向上 等



## 富士山ゆずトラフグ

増穂町の柚子を餌に混ぜる事によって以下の事が期待できます

- ・養殖魚特有のにおいが少なくなる
- ・ゆずの香りがする
- ・鮮度がより長く保持



山梨県の資源を活用した養殖フグです。このフグを活用したメニュー開発を行い、山梨県の名産品としてのブランドを構築し、年間安定した観光客の集客を狙うプロジェクトです

問い合わせ先 055-273-4561  
FAX 055-273-6801



食料情報と、心をつなぐ。

甲信食糧株式会社