

ROYAL FISH

とよねチョウザメ

ロイヤルフィッシュは

むかしは王侯貴族のたべものでした。

このサカナに「ロイヤルフィッシュ」というブランド名をつけたのには理由があります。日本はその形がサメに似ているためチョウザメの名がついてしまったのですが、淡水魚で海のサメとはまったく違うサカナです。ヨーロッパでは古代ローマ時代から食べたといわれ、古代中国では**皇帝の魚**（エンペラーフィッシュ）とも呼ばれていました。では、なぜ王侯貴族に愛されたのでしょうか？

ロイヤルフィッシュは

リッチな美味しさで健康と美容にもいい。

その味は魚の王さま鯛とフグのいいところを合せもっています。ですからフレンチやイタリア料理に、また和食にも幅ひろく調理できます。淡水魚なのに味わいは海の白身魚、脂ものってもっちりしているのに淡泊。はじめて出会う食感です。もちろんサメではないのでアンモニア臭もありません。しかも**コラーゲン**や**コンドロイチン硫酸**、**高度不飽和脂肪酸**が豊富。王侯貴族が長寿を願って食べていたといわれるのもわかります。

（豊根フィッシュファーマーズ小冊子より抜粋）



奥三河

豊根のチョウザメ ステーキ

美容と健康の活力に

チョウザメの魚肉はその昔、皇帝や王侯貴族に献上される高級食材でした。豊富なコラーゲンや、コンドロイチン硫酸、高度不飽和脂肪酸などの優れた栄養価から、美容や長寿に良いとされ、古代中国では『皇帝の魚(エンペラーフィッシュ)』と呼ばれ、ヨーロッパでは古代ローマ時代から食べられてきました。



※写真はイメージです。

**コラーゲンたっぷりの
オリジナルソース**

¥3,800(税込)



生産者の 熊谷 仁志 さん