



[様式第3号]

資料提供年月日	令和 4年 6月23日	
問い合わせ先	課名	市場事業部
	電話	直通 265-8001 内線 3084
担当者	職名・氏名	事業長 小川
	職名・氏名	総務担当課長 高木

広 報 連 絡

- 件名 「桃鯛」(ももだい)のふるさと納税返礼品向け商品完成披露のため、開発した卸売業者が岡山市長を訪問します
- 趣旨 岡山中央魚市株式会社(代表取締役 同前裕一郎氏)では昨年12月、白桃の皮や搾りかすを飼料として与えた養殖真鯛「桃鯛(ももだい)」を発売しました。
同社がこのたび、岡山市のふるさと納税返礼品向けの商品(登録申請中)として、この「桃鯛」を真空パックした刺身用セットを開発したことから、市長らを訪問し商品の披露及び試食を行っていただくものです。
- 日時 令和4年6月30日(木) 15時30分～15時50分
- 場所 岡山市役所3階 第3会議室
- 出席者 岡山中央魚市株式会社
代表取締役社長 同前裕一郎(どうぜん・ゆういちろう)氏
総務部部長兼冷蔵部部長 兒玉明久(こだま・あきひさ)氏
総務部営業企画・管理課課長代理 森下堅盤(もりした・かきわ)氏
- 備考 「桃鯛」については、裏面参照。

桃鯛とは

岡山市中央卸売市場の卸売業者「岡山中央魚市株式会社」が、白桃を缶詰にする際に出る皮や搾りかすを粉末にして飼料に混ぜ込み、出荷の3か月前から真鯛に与えたもの。

桃には抗酸化作用があるカテキンなどが含まれており、桃鯛は切り身にしても白身魚特有の半透明の状態を長く保つことができ、魚の臭みも少ない。身から桃の香りはしないが、味は上品であっさりとしていながら甘みがあり、刺身やしゃぶしゃぶで食べるのがおすすめ。

商品について

2kg程の桃鯛1尾分を部位ごとに分けて真空パックし、液体急速凍結機で急速冷凍することにより、美味しさをそのまま閉じ込め、お刺身用セットとしています。