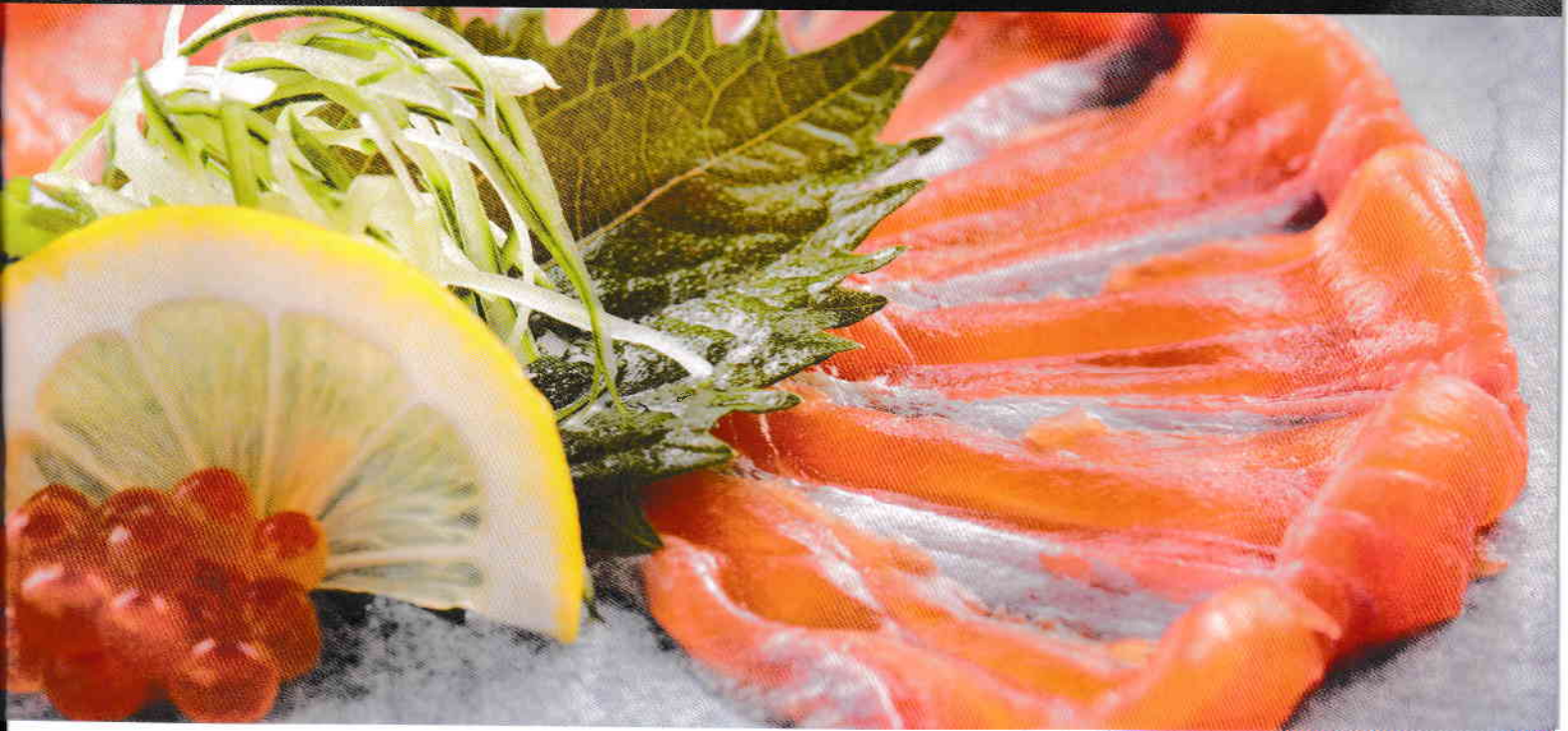


その赤身のなめらかさ

群馬県産

ぐんまの最高級ニジマス

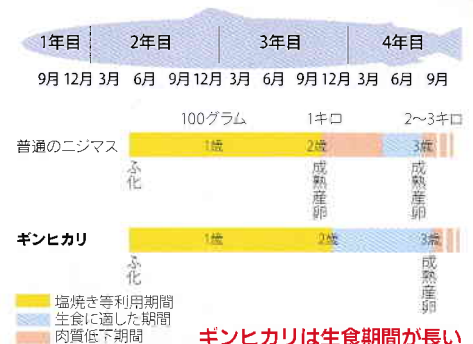
ギンヒカリ



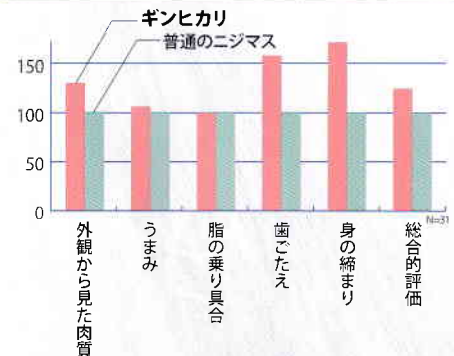
ギンヒカリ開発の歴史

- 群馬県水産試験場川場養魚センターのニジマスには、通常、性成熟する2歳では成熟しないニジマスがいました。
- この系統は関係者らに「ギン」と呼ばれ、肉質がよいため貴重品として珍重されていました。
- 水産試験場川場養魚センターでは、昭和62年からこの「ギン」の固定化を開始し、ほぼ固定化に成功したとして名称を「ギンヒカリ」として平成14年に群馬県が商標登録しました。

ギンヒカリと普通のニジマスのライフサイクル



ギンヒカリと普通のニジマスとの違い(食感)



ギンヒカリの特徴

低脂肪で高タンパクでヘルシー。

ギンヒカリは、タンパク質の割合が高く、脂質の割合が少ないという特徴があります。このため、とり過ぎやすいとされているカロリーや脂肪分をおさえ、私たちのカラダを作るのに必要なタンパク質を効率よく取り込むことができます。

DHA、EPAの割合が高い。

ギンヒカリは、DHA、EPAの割合が高いという特徴があります。DHA、EPAは魚油に多く含まれる成分で、動脈硬化の予防に効果があるとされています。

歯ごたえが良くて、おいしい。

一般の人を対象にしてアンケートを行ったところ、ギンヒカリは歯ごたえ・身の締まりが良くておいしいという評価がありました。

お問い合わせ先

群馬県農政部蚕糸園芸課 TEL 027-226-3095

群馬県水産試験場 TEL 027-231-2803

群馬県養鱒漁業協同組合 TEL 027-231-1303