



三重県 ×

株式会社 魚国総本社

uniserv

アイゴを食べて 藻場を守ろう！

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

12

つくる責任
つかう責任



持続可能な生産消費形態を確保する

13

気候変動に
具体的な対策を



気候変動及びその影響を
軽減するための緊急対策を講じる

14

海の豊かさを
守ろう



持続可能な開発のために
海洋・海洋資源を保全し、
持続可能な形で利用する

アイゴってどんな魚？

温かい海に生息し、特有の旨味と風味が楽しめる美味しい魚として人気です。しかし、一方で主に藻類を食べる彼らの増加が磯焼け（海藻の減少）を引き起こし、海の生態系に影響を与えるため「海のやっかいもの」とも呼ばれることがあります

味は、タイやヒラメのような、あっさりとして上品な味わいを持っています。ただ、アイゴは藻類を主食とするため、独特の風味があり、それがまた魅力の一つです。ぜひ、一度味わってみてください！

脂肪分の少ない豆乳や豆腐で甘さを控えつつも、生クリームかえることでサッパリの中にもコクがあるデザートです。トッピングのあんこが「良い感じ」♪

生姜の効いたアイゴつみれとカリッと揚げたアイゴの食べ比べ
アイゴ出汁の効いた銀鮓を絡めてお召し上がりください。

アイゴとつみれの銀鮓仕立て

豆腐のブラマンジェ
三重県産キヌヒカリのごはん
味噌汁
漬物

3月14日(金) 880円