

北海道と本州の間にあり、日本海と太平洋を結ぶ津軽海峡は、日本海を北上する対馬海流(暖流)が分岐して津軽海峡に流れ込み、千島列島沿いに南下してきた親潮(寒流)と合流して、好漁場を形成しています。知内町の漁業は、この恵まれた海によって成長してきました。

身が大きく甘みも豊かなホタテ



天下の絶品「知内マコガレイ」 海峡育ちの「知内かき」「ホタテ」

近年、味の良さで全国に名を馳せる、知内沖で獲れる知内マコガレイは、この豊かな海で育ちました。潮の流れが早く、水温もマコガレイの生息限界に近い低温の津軽海峡によって、身が引き締まり、脂ものり、天下第一品の味と評される知内マコガレイになりました。

また、カキも海峡で養殖しているため大きく成長し、身もよく締まった知内かきとして評判

を呼んでいます。ちなみに殻つきで市場に出荷する大きさは13センチ以上。缶コーヒーよりも大きなサイズのカキを食べることができます。さらに、ホタテも海峡養殖。身が大きくしっかり締まり、豊かな甘みによって人気を高めています。

原寸大
シリーズ

2

全国でも珍しい外海育ちの
知内かき



天下一品の味と評される
知内マコガレイ

