

平成29年11月21日

泉佐野市政記者クラブ 各位

泉南市秘書広報課長 古木 孝彦

－泉南市ふるさと納税－
「『泉南あなご』が返礼品に再登場！」のお知らせ

昨年度から上昇の兆しを見せている泉南市の「ふるさと納税」は、お陰様で今年も好調です！

その原動力のひとつが「泉南あなご」。今年2月、ふるさと納税の返礼品として全国デビューしたところ、あっという間に予定数量を「完売」するなど、大変ご好評いただきました。

その後も、伝統食材である地元産アナゴの再生をめざし、泉南市の地方創生事業として、近畿大学水産研究所の技術指導のもと、岡田浦漁業協同組合がアナゴの養殖事業を展開してきました。

そして今冬、その「泉南あなご」が、さらにパワーアップしてふるさと納税に再登場します！

記

○日時など 平成29年11月22日（水）午後1時から
詳細は別紙をご覧ください。

[本件連絡先]

泉南市 政策推進課 担当：小宮、岡田
Tel:072-483-0004
Mail: furusato@city.sennan.lg.jp

泉南市ふるさと納税

近畿大学×岡田浦漁協「泉南あなご」の取り扱い開始について

○受付開始

平成 29 年 11 月 22 日（水）午後 1 時 寄附受付スタート

○仕様

調理済み冷凍あなご タレ焼き 2 尾、白焼き 2 尾 計 4 尾
真空パック、化粧箱入り クール便でお届けします

○数量その他

限定 50 セット（4 尾入り）※配送日指定不可

○寄附金額

1 万円

○ご寄附の方法

- ・インターネット経由の場合（クレジットカード決済限定）

次の URL を参照いただくか、あるいは「ふるさとチョイス」内で「泉南市」を検索

<https://www.furusato-tax.jp/japan/prefecture/27228>

【お問い合わせ】

泉南市総合政策部政策推進課 担当：小宮・岡田

[TEL:072-483-0004](tel:072-483-0004)

Mail:furusato@city.sennan.lg.jp

近畿大学 × 岡田浦漁協

せんなん
泉南 あなご

大阪湾で獲れた希少なアナゴの稚魚を

近畿大学水産研究所富山実験場と岡田浦漁業協同組合が
連携して大事に育てました。

職人による串打ち、土佐備長炭で手焼きした
泉南あなごをご堪能ください。



泉南あなごを「こだわり」と「技」で仕上げました。

近畿大学 × 岡田浦漁協

せんなん
泉南 あなご

岡田浦漁業協同組合では、大事に
育てた泉南あなごを究極のアナゴ
料理として皆様に堪能して頂くた
め、調理・加工を大阪市の天満市
場に程近い「うなぎ じん田」に依頼しました。

「うなぎ じん田」は創業百年を数え、その名のとおり、活うなぎを中心
に、さらにはアナゴの調理、加工及び販売を手掛け、焼き方から味
付けまでのこだわりぶりは圧巻の一言。

このたびお届けするアナゴはそのこだわりを徹底的に踏襲し、腹開き
にした泉南あなごに手早く串を打ち、土佐備長炭で焼き上げていく、
熟練の職人技で仕上げました。こだわりの秘伝のタレが絡んだ、やさ
しくも香ばしいタレ焼きと、炭の香りと
素材そのものを堪能する白焼き。素材の
味を極力活かすため、タレ焼きにはあ
えてタレは別添えしていません。

「良質な素材」と「こだわり」と「技」が
織り成す絶品の味をお届けします。



近畿大学水産研究所富山実験場の技術指導のもと、捕獲したアナゴの稚魚を成魚に育成する「アナゴの養殖」を開始しました。この脂ののったアナゴを「泉南あなご」と銘打ち、タレ焼き・白焼きの2種類4尾をご用意しました。