

2011 10月23日(日) 午前9時～正午

会場 八雲漁港特設会場 小雨実施

秋の味覚! 獲れたて旬鮮市場

3月11日、東日本を襲った大震災によって八雲町管内のホタテ貝養殖施設に甚大な被害が発生しました。国等の復興支援対策や関係機関など各方面からご協力を頂き、心から感謝申し上げます。

本年度の開催にあたっては、各方面から開催を希望する多数の声が寄せられたり、また、八雲の水産物を待ち望む多くの方々の事を思い、規模を縮小しながら『秋の味覚!獲れたて旬鮮市場』と題して『水産物の即売・加工品販売』を中心を開催させて頂く事と致しました。

現在、漁業者は被災した養殖施設の復旧・復興に取り組んでいる途中でありますので、当日はご案内や販売等に関して行き届かない点があると思いますがどうかご容赦頂きます様お願い申し上げますとともに、不明な点については会場本部（会場案内）にお問い合わせ頂きます様お願い申し上げます。

生さけ・ほっつき 熊鮭(山漬け) こだわり醤油いくら 他

○とれたての鼻曲がり鮭・ほっつき貝などの生鮮魚介類を販売します。

いずれも品切れの際はご容赦下さい。

(生さけの即売券については午前9時00分より販売します)

○町の特産品(加工品など)も数多く提供します。

●無料コーナー

浜の母さん達(漁協女性部)が真心こめて、例年好評のあつあつ風味“鮭の内浦鍋”尚、数量限定となりますのでご了承下さい。

「漁師の店」

(品切れの際は
ご容赦下さい)

獲れたてのホッキ貝、カレイなどを、炭火で焼いて八雲の海の幸を提供します。

塩でじっくり漬け込む山漬けは、タンパク質がうま味成分のアミノ酸に分解されて味わい深く美味しくなり安心安全な食材として再び注目を集めています。



シンボルキャラクターの
「やくまちゃん」です。
ヨロシクネ!

主催／第22回やくも大漁秋味まつり実行委員会

後援／八雲町・北海道新聞社 協賛／八雲観光物産協会

●お問い合わせ
八雲町漁業協同組合内
TEL(0137)62-3101