

●100周年記念本(サンプルページ)



海のめぐみ たからもの2

全国で有名! 明石のブランド

## 2 海のめぐみ

“海のもの” がいっぱいあるよ。  
全国やアジア地域にも届けられています。

**明石タコ**

足の太さはほかのタコには負けないぞ

おにぎりにして食べてね

明石海峡の激しい潮の流れにもまれて身が引きしまり、歯ごたえとうまみが絶品。

**明石ノリ**

全国有数の生産地。  
味・口どけ・香りの良さが自慢です。

**明石鯛**

脂がのっておいしいのは秋よ。おうちの人にも教えてあげてね

春から夏にかけて水揚げされる明石鯛は姿が美しく、春は「桜鯛」、秋は「紅葉鯛」と呼ばれるよ。

**アナゴ**

冬にかけて旬を迎えるアナゴは、脂がのり、歯切れの良さ、と甘みが特徴です。

**イカナゴ**

明石に春を告げる魚と言えば「イカナゴ」です。2月末から3月中旬まで漁が行われます。

夜の好きなアナゴ

くぎ煮おいしい!

醤油、砂糖、みりんなどで甘辛く煮た「くぎ煮」はパックにつめて全国に発送されていくよ。



