

# しんじこ 宍道湖産ヤマトシジミ

宍道湖産のヤマトシジミは、ミネラル分豊富な自然食品で、水郷松江を代表する食材



宍道湖漁業協同組合



夕景の美しさで多くの人々の心を惹きつける宍道湖で獲れる「ヤマトシジミ」は、宍道湖七珍のひとつとして、全国的に有名な松江市の特産品。通年漁獲されるが、旬は産卵のために身が肥えた7月前後の

【お問い合わせ先】  
宍道湖漁業協同組合  
TEL/0852-21-3391  
FAX/0852-31-1837  
E-mail/sinjiko@mx.miracle.ne.jp  
HP/http://sinjiko.jp/

## 【生産情報】

生産地/宍道湖内  
供給可能時期/年間を通じて可能

## 【販売情報】

販売者名/宍道湖漁業協同組合  
販売場所/直売所・直送  
規格/Mサイズ(貝の厚さ12~14mm) Lサイズ(貝の厚さ14mm以上)  
価格(税込)/お問い合わせください。  
保管方法/冷蔵もしくは砂抜き後冷凍  
販売方法/直売、通販  
流通エリア/全国

## 【宍道湖漁業協同組合しじみ直売所】

所在地/松江市袖師町6-9  
TEL/0852-21-3391 FAX/0852-31-1837  
営業時間/月・火・木・金 14:00~17:00(祝日除く)



Mサイズ  
(原寸大)



Lサイズ  
(原寸大)

味噌汁(4~5人前)  
①シジミを水から入れる ②ふたをしなくて火にかけて煮立てる ③出汁がでたら弱火にしてアクを取る ④味噌で味付け、お好みでねぎを散らす。

【おすすめメニュー】  
砂抜き方法  
水2リットルにつき塩大さじ1杯を入れた、0.5%の塩水に6~8時間ほど漬ける。



『土用シジミ』と1~3月の冬季に漁獲される『寒シジミ』。漁協直売所では、当日の朝に漁獲された新鮮なシジミを再度選別し販売する。厳選された自慢の宍道湖産シジミをぜひご賞味あれ。