

群馬県が開発した新たなニジマス 「超絶サーモン V3」が誕生しました！

群馬県は、独自の県育成ブランドサーモンの開発・生産に力を入れており、
平成 14 年に商標登録された最高級サーモン「ギンヒカリ」
平成 28 年に商標登録された釣り専用サーモン「ハコスチ」
そして第 3 のブランドサーモンとして、**「超絶サーモン V3」** が誕生しました！
これら「超絶サーモン軍団」が、「海無し県」群馬を盛り上げます！



名前の意味は？

他から抜きん出た品質を誇ることから「**超絶**」を冠し、
V3 は群馬県が 3 番目に開発したブランドサーモンで
あることを意味しています。

超絶サーモン V3 とは？

- ・群馬県オリジナルサーモン
(水産試験場由来「箱島系」ニジマス × 「スチールヘッド系」ニジマス)
- ・サイズの規定を設けず、**食用専用**とする
- ・アスタキサンチン等の色素を含む餌を与えず、**白い身**に仕上げる
- ・環境に配慮するために、出荷の 3 ヶ月以上前から
低魚粉飼料を 50%以上含む餌を与える

特徴は？

ヘルシーでくせのない味わい
加熱調理した際の、
柔らかくふんわりとした食感と
ジューシーなうまみ

食べられるところは？ (予定)

宿泊 施設	鹿沢温泉 紅葉館 (吾妻郡嬬恋村田代 681)	
宿泊 施設	ホテル軽井沢 1130 (吾妻郡嬬恋村鎌原 1453-2)	

釣り場 飲食店	川魚グルメ館 くるま (渋川市赤城町溝呂木 390)	
釣り場 飲食店	赤久縄 (藤岡市上日野 2-27)	

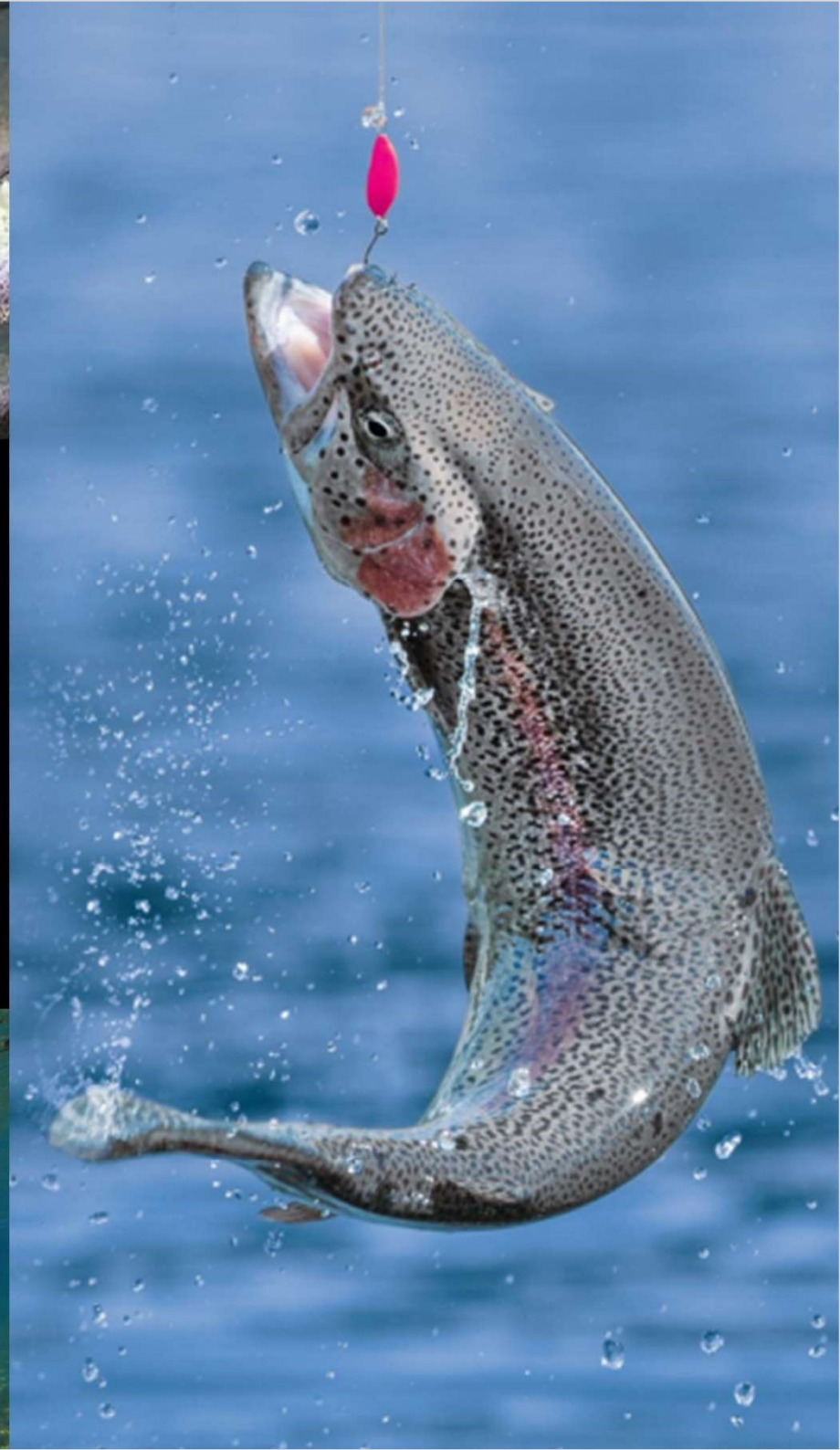
群馬の新たなブランドサーモン「超絶サーモン V3」をぜひお楽しみください！





海無し県 群馬の
超絶サーモン軍団

G-アナライズ&PRチーム リポート vol.9





海無し県群馬の水産業

群馬県は“海に面していない県”の1つ(=「海無し県」)ですが、利根川をはじめ、変化に富んだ河川や湖沼を有しています。

このような条件を活かして、群馬県では古くから釣りや養殖などの水産業が営まれてきました。

群馬の水産業の今

群馬県の水産業でもっとも盛んに養殖されている魚はニジマスです。

ニジマスは、塩焼き・刺身・スモークなど様々な調理方法で楽しめる魚であるとともに、釣りの対象魚種としても人気の高い魚であり、全国的に盛んに養殖されています。

群馬県は全国でも有数の温泉が存在し、観光客から地元食材であるニジマスを使った料理のニーズがあります。

さらに、群馬県はマス類の管理釣り場数が全国でもトップクラスです。

群馬のニジマス養殖の課題

マス類の養殖において重要なのは、常に大量に湧き出る冷水です。

しかし群馬県は、飼育に必要な湧水に恵まれているとは決して言えません。そのため、養殖魚の生産量は限定され、他県の手養殖業者との価格競争に対抗するのが厳しい状況になっています。

群馬のブランドサーモンを開発

このような現状を打破するため、群馬県では、価格競争からの脱却をめざし、ニジマス(サーモン)のブランド化に取り組んできました。

そして、希少で付加価値の高い3種類のブランドサーモンを開発したのです。



コラム 意外に身近なニジマス！

スーパーマーケットや回転寿司で扱われているトラウトサーモン。実は主に海外で海面養殖されたニジマスです。皆さんも知らないうちにニジマスをたくさん食べているかも!?



これが群馬の

超絶サーモン軍団だ!!

群馬県では、大手養殖業者との価格競争から脱するために、品質が高く、高単価販売が期待されるサーモンを開発しました。
群馬県のブランドサーモンは、他から抜きん出た品質を誇ることから「**超絶**」という言葉に冠しています。

超絶サーモン1号

ギンヒカリ

～ぐんまの最高級サーモン～



<特徴>

- ・ 3年成熟系1kg超えの大型サーモン
- ・ 染色体操作を行っていないナチュラルサーモン
- ・ 赤い身が鮮やか、生食向き

<誕生秘話>

通常のニジマスは2歳で成熟し、肉質が落ちてしまうところ、2歳になっても成熟しないニジマスを発見。

群馬県水産試験場ではこの特別なニジマスを10年以上の年月をかけて選抜・増殖しました。
体が銀色に光輝くことから「ギンヒカリ」と名付けました。

超絶サーモン2号

ハコスチ

～全国初！釣り専門サーモン～



<特徴>

- ・ スピード×パワー×スタミナ！
3拍子揃った引きの強さ
- ・ 釣り人の本能を刺激する豪快なジャンプ

<誕生秘話>

「引きが強く姿形が美しい魚を釣りたい」という釣り人のニーズを受けて、群馬県水産試験場が開発。
両親である「箱島系ニジマス」と「スチールヘッド系ニジマス」から「ハコスチ」と名付けました。

超絶サーモン3号

超絶サーモンV3

～食べ方多彩な白身サーモン～



<特徴>

- ・ 色揚げ(※1)をしていない白い身
- ・ 低魚粉飼料(※2)を与え、環境にも配慮

(※1)

- ・ アスタキサンチンという天然色素を含んだ餌を与えることにより、身を赤色に育てる方法

(※2)

- ・ 水産資源の持続可能性を考慮し、カタクチイワシなどの魚粉の割合を少なくした餌

<誕生秘話>

より食用に特化した飼育条件を定めて、他のブランドサーモンとの差別化を図りました。
名前の由来は、他から抜きん出た品質を誇ることから「超絶」を冠し、「V3」は群馬県の3番目のブランドサーモンであることを意味しています。



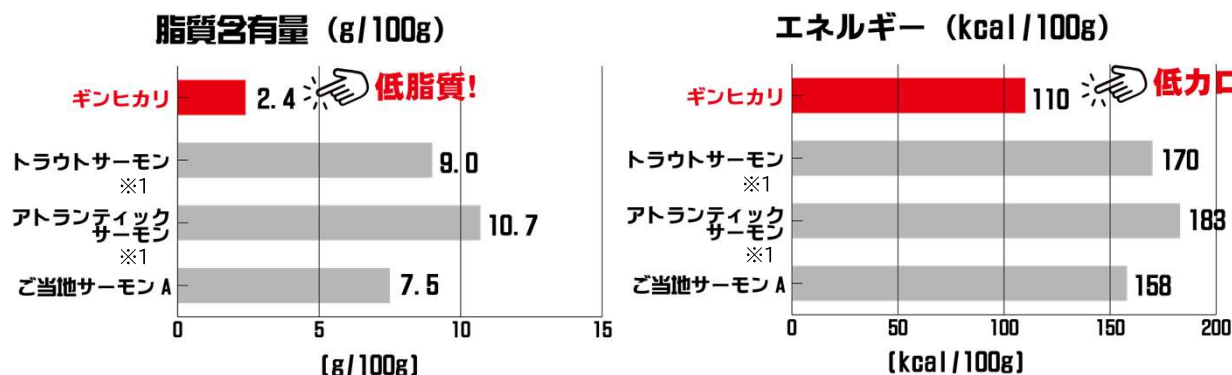
超絶サーモン1号

さっぱり、ヘルシー！
魚が苦手な方にもオススメ！

ギンヒカリ

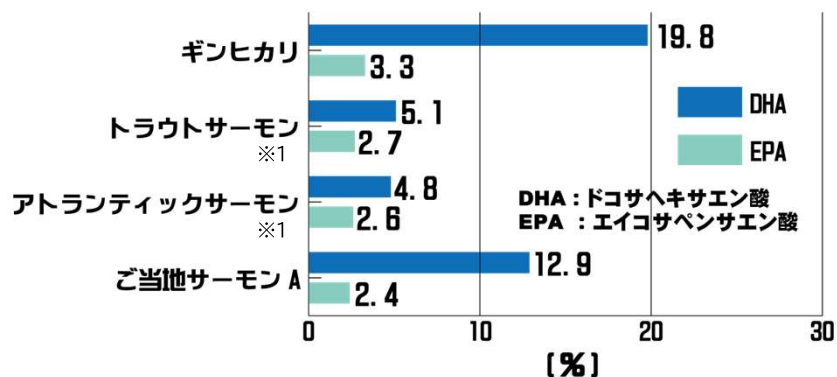
脂質含有量・カロリー測定の結果

アトランティックサーモンと比べると、
ギンヒカリの脂質は約1/4、カロリーは約6割という結果に！
脂質含有量が低いため、さっぱりとした味わいを楽しめます。



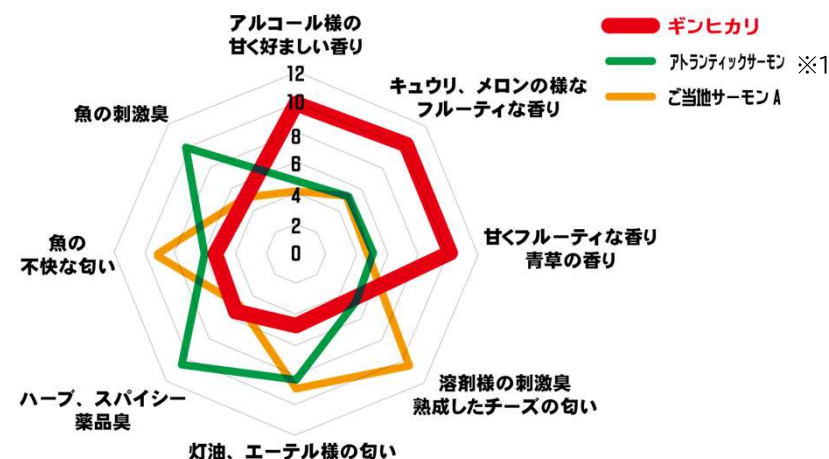
脂肪酸組成の割合

ギンヒカリのDHA含有率は約2割！他のサーモンよりも高い割合を誇ります。
カロリーが気になる方や魚が苦手な方でも、ギンヒカリなら気軽にDHAを摂取できます。



香気成分分析の結果

ギンヒカリは魚特有の生臭いにおいが少なく、甘くフルーティな香り！
魚の生臭さが苦手…という方でも食べやすい魚です。



コラム DHA・EPAの健康効果

- ① “DHAやEPA”は 胎児や子どもの脳の発育に重要な役割を果たすことが分かっています。
- ② DHAとEPAをあわせて一日あたり860mg以上を継続的に摂取することで、中性脂肪の数値を下げる機能が報告されています。
- ③ DHAは、中高齢の方の 記憶力を維持する 機能も報告されています。

出典：「水産白書」
「国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 研究レビュー」

※1 トラウトサーモン、アトランティックサーモンはスーパー等の店頭でよく見かける一般的なサーモン



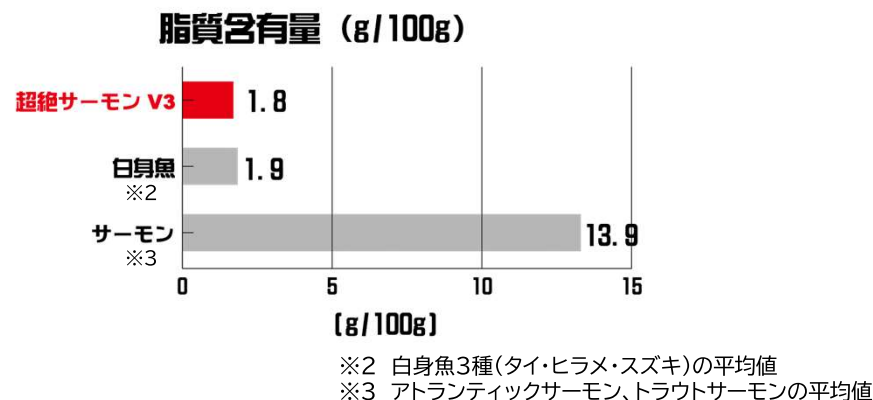
サーモンの概念を超える
ふっくらジューシーな
白身魚

超絶サーモン3号

超絶サーモンV3

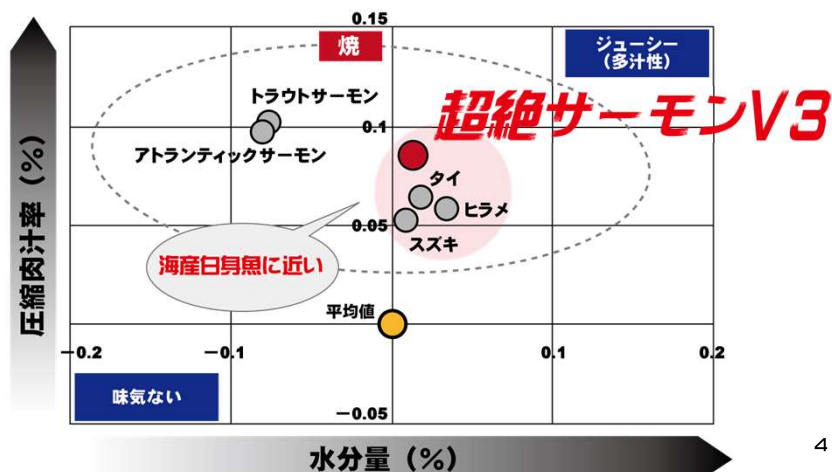
脂質含有量測定の結果

超絶サーモンV3の脂質含有量は一般的なサーモンより少なく、白身魚に近い値でした。淡泊でクセのない味わいで、さまざまな料理に応用できます。



食感分析の結果

超絶サーモンV3は、一般的なサーモンと比べて水分が多く含まれています。そのため、加熱すると、柔らかく、ふっくらジューシーな食感となるのです。



コラム 実は白身魚!? サーモンの秘密!

サーモンは身色が鮮やかな赤色のため、赤身魚と思われがちですが、実は白身魚に分類されることをご存じでしょうか?

赤身魚か白身魚かは色素タンパク質が多く含まれているかどうかで区別され、100gあたり10mg以上あれば赤身魚、なければ白身魚とされています(魚食普及推進センターホームページ「赤身魚と白身魚の違い」)。

サーモンの色素タンパク質含有量は10mg/100g以下ですが、「アスタキサンチン」という赤い天然色素を含む餌を食べているため、サーモンの身は赤色になるのです。



超絶サーモンV3の身色は、加熱すると美しい白色を呈します。サーモンの身色が赤いという概念を覆す白色サーモン。それが、“超絶サーモンV3”なのです!

ギンヒカリにおける分析

【分析時期】 令和3年度
【分析機関】 脂質含有量・カロリー測定、脂肪酸組成分析 : 株式会社味香り戦略研究所
香気成分分析 : アルファ・モス・ジャパン株式会社
【分析検体】 ギンヒカリ : 群馬県水産試験場飼養魚
その他 : 某ECサイトにて購入

超絶サーモンV3における分析

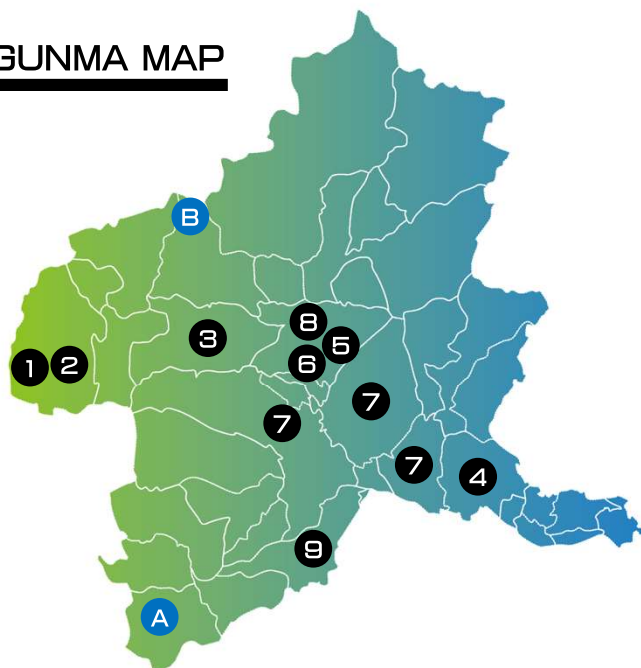
【分析時期】 令和5~6年度
【分析機関】 脂質含有量、食肉食感分析 : 株式会社味香り戦略研究所
【分析検体】 超絶サーモンV3 : 群馬県水産試験場飼養魚及び生産者から購入
その他 : 一般的な小売店(スーパー等)から購入



ここでしか味わえない！
体験できない！

特別なニジマス

GUNMA MAP



販売店・飲食店

③ あづま養魚場



住所: 吾妻郡東吾妻町箱島1002
電話: 0279-59-3621

群馬一の湧水量を誇る箱島湧水のきれいな水を使って、創業60年の歴史と水にこだわりをもって魚を育てている養魚場。お食事処も併設されており、その場でギンヒカリを食べることができます。



宿泊施設

① 鹿沢温泉 紅葉館



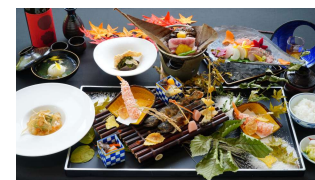
住所: 吾妻郡嬭恋村田代681
電話: 0279-98-0421

源泉掛け流しの温泉と、地元の食材にこだわった料理を堪能できる旅館。標高1,500mに位置しており、夏は涼しくゆったりとした時間が過ごせます。
【おすすめメニュー】 ギンヒカリお造り



宿泊施設

② ホテル軽井沢1130 和食レストラン「やまぼうし」



住所: 吾妻郡嬭恋村鎌原1453-2
電話: 0279-86-6111

標高1,130メートルに位置する237室のホテル。四季を通じて利用出来る温水プールと、美肌の湯として知られる鬼押温泉を有し、お子様からお年寄りまで楽しむことができます。
【おすすめメニュー】 和会席「二つ星」



飲食店

④ 新田乃庄 寒山亭



住所: 太田市寺井町690-2
電話: 0276-37-4711

和食をはじめとした豪族料理や上州の郷土の味が堪能できる飲食店。鎌倉初期の宮中料理から800年余りに渡る伝統と歴史を踏まえ、吟味された「昔ながらのおいしいもの」を提供しています。
【おすすめメニュー】 ギンヒカリ御膳



飲食店

⑤ 鶴亀庵



住所: 渋川市渋川3670-1
電話: 0279-25-0394

観光名所伊香保温泉と渋川をつなぐ伊香保街道から少し入ったところにある、上州名物手打ちうどんの老舗。四季折々の旬を活かした地場産品を提供しています。
【おすすめメニュー】 ギンヒカリ定食



「ギンヒカリ」「超絶サーモンV3」を使った絶品料理が楽しめる飲食店や
体験スポットをご紹介します！

※仕入れ状況は各店舗にお問い合わせ下さい

ギンヒカリのほか群馬県のマス類の生産状況や
購入情報はこちらをチェック！
群馬県養鱒漁業協同組合 住所：群馬県前橋市敷島町13
TEL：027-231-1303



飲食店



⑥ 和くつろぎ処 うたしあ



住所：渋川市渋川2762-1
電話：0279-30-3555

群馬の良質な食材を使った料理を提供している飲食店。
「うれしく、たのしく、しあわせ」な気持ちになれるおもてな
しを、落ち着いた空間で堪能できます。
【おすすめメニュー】 ギンヒカリ御膳

飲食店



⑦ いちもん



伊勢崎本店

住所：伊勢崎市連取町3280-2
電話：0270-70-4455

前橋店

住所：前橋市川原町一丁目28-10
電話：027-234-4433

高崎新保店

住所：高崎市新保田中町167-1
電話：027-370-6633

スマーク伊勢崎店

住所：伊勢崎市西小保方町368
スマーク伊勢崎1F
電話：0270-61-8146

地域に愛される「日本一地元愛あふれる回転寿司」を追い求め、日々
真心込めて営業している飲食店。
豊かな自然で育まれた自慢の地元食材を贅沢に使ったメニューを楽
しむことができます。
【おすすめメニュー】 ギンヒカリの握り

釣り場・飲食店



⑧ 川魚グルメ館 くるま



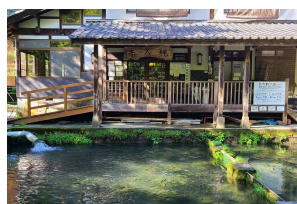
住所：渋川市赤城町溝呂木390
電話：0279-56-2673

赤城山の西麓より湧き出す湧水を利用して川魚を育ててい
る釣り場・お食事処。
自然豊かなロケーションで川魚のフルコースを味わえます。
お食事のみ(夏休み期間を除く)のご利用も可能です。

釣り場・飲食店



⑨ あかぐな 赤久縄



住所：藤岡市上日野2-27
電話：0274-28-0680

群馬県南部の赤久縄山より流れる鮎川のほとりに位置
する釣り場・お食事処。
鮎川のせせらぎを聴き、四季の彩りを眺めながら、大自
然の中で新鮮な川魚料理を楽しむことができます。

釣り場



体験スポット



A 上野村 冬季ハコスチ釣り場 10月中旬～2月下旬

お問い合わせ：上野村漁業協同組合
多野郡上野村大字檜原316-1(上野村ふれあい館内)
電話：0274-59-3155
※全区間キャッチアンドリリース

B 野反湖 5月～10月

お問い合わせ：中之条町 六合振興課 観光振興係
電話：0279-95-3111

超絶サーモン軍団

G-アナライズ&PRチームは、群馬県産農畜産物について、おいしさや健康に関わる成分を分析し、その成果を消費者に伝え、消費者の反応を農業生産現場、技術指導に反映させていく取り組みです。

群馬県知事自らがチームリーダーとなり、県農政部を中心に農畜産物の試験研究、販売促進、生産振興などに関わる職員により構成されるプロジェクトチームです。

G-アナライズ&PRチーム
ぐんまブランド推進課 027-226-3129

