

太田川しじみ

広島市の「ザ・広島ブランド」に認定されています！



広島市を流れる太田川では、大粒で味が良い「太田川しじみ」がとれます。中国山地から流れる栄養豊かな水と、プランクトンの豊富な瀬戸内海の海水が交わる流域で育まれました。

黄金色をしているのは、川底がきれいな証拠です。「太田川しじみ」は、広島市の「ザ・広島ブランド」に認定されています。

☆太田川しじみが獲れるところ☆

太田川しじみは広島市内水面漁業協同組合の漁業者が広島市内の太田川支流で漁獲しています。(地図参照)

漁場は都心部を流れる川でありながらも太田川の豊かな水に育まれ、大粒で美味しいしじみが育ちます。



広島市内のしじみ漁場 (赤部分)

お問合せ先

082-261-8756

広島市内水面漁業協同組合 広島市南区松川町2-9