

甲斐サーモンレッドの開発

【特徴】

ブドウ果皮粉末を餌に添加することにより、成長や、鮮度の持ち、旨み、病気への抵抗性を向上させた養殖新ブランド魚「甲斐サーモンレッド」を開発した。

【活用が見込まれる分野】

内水面養殖業

実用化実績：有
現状：商品化済み

【特許等】

富士の国やまなしの逸品農産物認証：H28,2月認証
商標登録：H28,8月登録

【内容】



甲斐サーモン



赤ワイン残さ



- ① 旨み・コクが「UP↑」
- ② 赤身になるスピードが「UP↑」
- ③ 鮮度保持時間が「UP↑」
- ④ 病気に対する抵抗力が「UP↑」
- ⑤ 成長が「UP↑」

甲斐サーモンレッド