

---

【魚のサブスク】 溪流サーモン、新鮮な魚や地元食材を  
《毎月・定額》でお届け。山口養魚場が subsc に新規オープン！

---

株式会社 現代経営技術研究所（本社：東京都文京区、代表取締役所長：大槻裕志）が運営するサブスクリプション形式（月額制）のオンライン・ショッピングモール subsc（サブスク）に、「山口養魚場」（麦沢商店）が新規オープンいたしました。



■ subsc とは？ （ <https://subsc.jp> ）

- ・ 全国の注目ショップが厳選したアイテムを「毎月1回・定額」でお届けする、「サブスクリプションボックス/定期便」専門のオンライン・ショッピングモールです。
- ・ 「何が届くか毎月ワクワクする」新しいショッピング体験をご提供いたします。
- ・ いつでもかんたんに定期購入を停止・解約することができます。1回のみご利用後の解約や、スキップ（1回お休み）も可能です。

■ 山口養魚場が新規オープン！



溪流サーモンとわさび



養魚場

山口養魚場では、本州最北端・青森県下北半島の自然を活かして、ミネラルや有機物がたっぷり含まれた川の水と冷たい地下水をくみ上げて、川魚（溪流サーモン、イワナ、ヤマメ）やわさび、クレソン等を育てています。稚魚から出荷するまでに3年という年月をかけて育てています。淡水で育てるサーモン（ニジマス）は、海水よりも水温が低くゆっくり成長するため身が引き締まり脂が乗っていきます。

そのため大切に育てられた魚の身は歯ごたえや旨み、甘みなどのバランスも良く一級品です。

川魚は臭みがあるという印象を持つ方もいますが、出荷前に餌止めをし内臓をきれいにすることで臭みはなくなり、天然のもの以上に美味しく頂けます。

水と餌にこだわり、自然に近い状態で養殖に取り組んで50年。

食をとおして家族や友人、大切な人との楽しい空間を提供いたします。

#### ■ 溪流サーモン、新鮮な魚や地元食材とレシピのセットを毎月お届け



増えたおうち時間で、家族や友人、大切な人との時間を料理をして楽しみませんか？

山口養魚場の川魚（溪流サーモン、イワナ、ヤマメ）やわさび、クレソン等をメイン食材に使用し、料理に必要な食材とレシピのセットを毎月1回・約3～4名様分お届けします。

#### 【お届けする食材でできる料理例】

- ・溪流サーモンの親子丼
- ・溪流サーモンサンド
- ・山口養魚場の賄い三平汁
- ・紅白サーモン盛り合わせ
- ・自家製鮭とばを使用した炊き込みご飯
- ・わさびのしょうゆ漬け
- ・イワナ、ヤマメのから揚げ
- ・クレソンスープ
- ・サーモンとクレソンシチュー
- ・サーモンのちゃんちゃん焼き
- ・サーモンのマリネ等

#### 【魚のサブスク】青森・山口養魚場の溪流サーモン、新鮮な魚や地元食材を毎月お届け！魚料理を楽しむ定期便

[月額 6,500円/送料・消費税込み]

<https://subsc.jp/features/35>

#### 【subsc運営会社概要】

会社名：株式会社 現代経営技術研究所

代表者：代表取締役所長 大槻 裕志

所在地：〒113-0033 東京都文京区本郷2-27-17 ICNビル4F

#### 【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社 現代経営技術研究所 subsc 事業部 (E-Mail: [support@subsc.jp](mailto:support@subsc.jp))