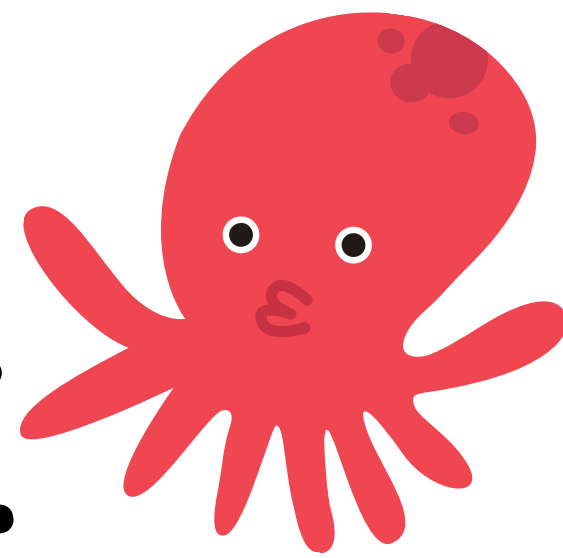




# 大阪泉州産泉だこ



## 泉だことは？

---

大阪湾は魚庭（なにわ）の海と言われ、たくさんの種類の魚介類がとれます。

なかでも、エサとなるエビやカニなどが豊富で、潮の流れが穏やかなことからやわらかく風味の良い「マダコ」が育ちます。

平成22年5月JF大阪漁連は、地域団体商標として「大阪府の泉州沖で獲れるマダコをボイルしたもの」という定義で「**泉だこ**」を登録しました。

登録タコとしては初めての認定となります。

「泉だこ」は、比較的潮の流れが緩い大阪湾で育つため、一口食べれば口の中でやわらかく、コリコリとした食感とともにタコの風味の良い甘さが口の中でじわっと広がります。

やわらかな食感と風味の良さと甘みの美味しさが特徴です。

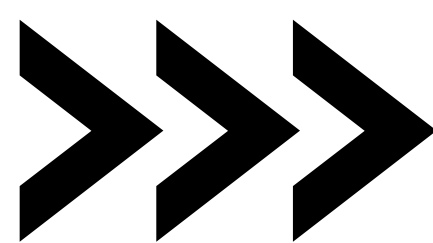
## 泉だこの旬

---

「泉だこ」の旬は6～10月。ボイルすると、ふっくらとした美味しさと、ピカピカに輝くほどテリがよく見栄えも抜群です。

泉州  ブランド<sup>®</sup>

地元を愛する人々がつくる大阪  
泉州の食材・名産品”泉州ブランド”大集合！



QRコード

