

ほろ酔いさば取扱店舗



■道の駅センザキッチン (長門市仙崎4297-1)

仙崎丼

○ほろ酔いさばの胡麻さば丼
1,500円(税込)

魚処仙崎の旬のネタを味わえる仙崎丼と新鮮な切り身を特性だれに漬けた仙崎めしが自慢。青魚特有の臭いが抑えられ、程良い脂乗りと旨みが特徴。特性タレの漬けと炙りのハーフ&ハーフ

TEL 080-2933-7099



仙崎本丸

○ほろ酔いさばの麦味噌漬け焼きさば定食
1,850円(税込)

「長門を食う」をコンセプトにした仙崎本丸。長門市の食材をすべて食べれる店を目指し、海産物を中心とした料理、牛・豚・鶏そして長門の野菜といった野のもの、山のものを取り入れた料理を提供していきます。

TEL 0837-26-2580

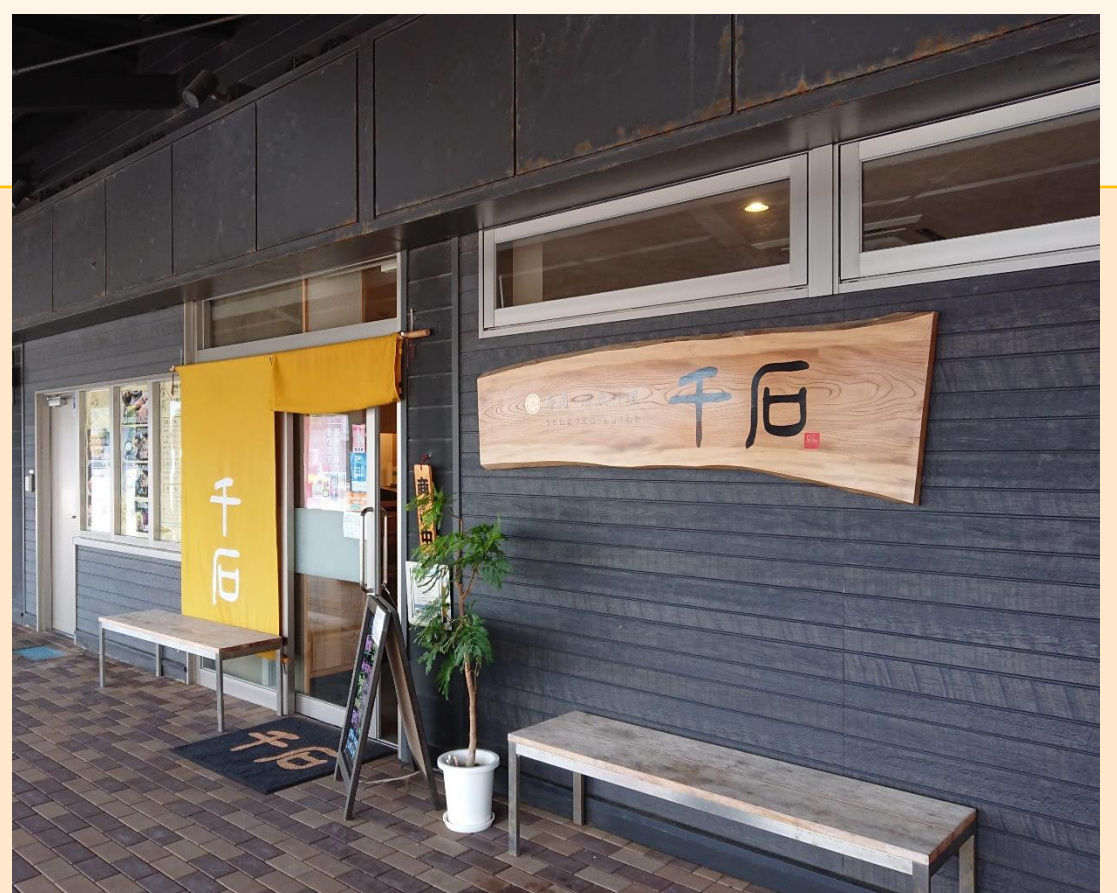


寿司・活魚料理 千石

○ほろ酔いさば握り 一貫 350円(税込)

地元で獲れた魚介類を使い、おいしい物を提供。新鮮な地魚を大将自らが、切り、握り、盛り。地魚を使った豊富なメニューを揃え、存分に日本海の美味しさを味わっていただけます。

TEL 0837-26-0682



ほろ酔いさば取扱店舗



道の駅センザキッチン (長門市仙崎4297-1)

直売所

- ほろ酔いさばの刺身
- ほろ酔いさばのメサバ
- ほろ酔いさばの一夜干し

ご購入いただいた商品を Grill House で召し上がることもできます。

TEL 0837-26-5550



四代目 大小

- ほろ酔いさば 1本1,500円(税込)

四代続く仙崎鮮魚仲買商「大小早川商店」が運営する魚屋です。
早朝に生簀からサバを水揚げして、営業開始とともに店頭に並べます。

TEL 080-1937-0131



※数量限定やメニューの変更等がございますので、事前に電話等により確認をお願いします



ほろ酔いさば取扱店舗



■道の駅阿武町（阿武町大字奈古2249）

はじまりのレストランかしま

○ほろ酔いさばのお刺身・炙定食 2,100円
(税込)

酒粕で育った新鮮なサバを刺身にした、
絶品料理！
味はまろやかで、お魚好きの人にはたまりません。
お刺身と炙り、両方の味をお楽しみください。
阿武町ではここだけしか食べれない限定料理で
す。



○ほろ酔いさばの漬け丼 1,750円(税込)

酒粕で育った新鮮なサバを漬けにすることで、
よりご飯と相性ばっちり！
お刺身や炙りとはまた違う味をお楽しみください。

TEL 08388-2-2121



※数量限定やメニューの変更等がございますので、事前に電話等により確認をお願いします



ほろ酔いさば取扱店舗



■道の駅萩しーまーと（萩市椿東北前小畑4160-61）

萩魚

- ほろ酔いさば 1尾 1,700円(税込)
※3月9日(土)、10日(日)
- ほろ酔いさばのお刺身 2,000円(税込)
※3月9日(土)のみ

「ほろ酔いさば」を活魚にて販売します。
また、活「ほろ酔いさば」刺身をテイクアウトでご賞味いただけます。



活「ほろ酔いさば」刺身

【問い合わせ】



山口はぎ漁協直営 萩魚
(道の駅萩しーまーと館内)
TEL 0838-25-3777



※数量限定やメニューの変更等がございますので、事前に電話等により確認をお願いします

