

# 地酒とコラボしたブランド養殖魚「ほろ酔いさば」のフェアを開催！

## 1 目的

県では、県内の養殖魚と地酒のコラボによる山口県ならではのブランド養殖魚「やまぐちほろ酔い酒粕養殖魚（やまぐちほろ酔いシリーズ）」を開発し、生産拡大に取り組んでいます。

このたび、令和3年にシリーズ第1弾で開発された「ほろ酔いさば」がブランド基準を満たし出荷可能となったため、3月8日（サバの日）から、長門市、阿武町、萩市の道の駅において、需要拡大、販売促進を目的とした「ほろ酔いさば」フェアを開催します。

## 2 日時及び場所

日時：令和6年3月8日（金）～1ヶ月程度（無くなり次第終了）

場所：道の駅センザキッチン（長門市仙崎 4297-1）

道の駅阿武町（阿武町大字奈古 2249）

道の駅萩しーまーと（萩市椿東北前小畑 4160-61）

※萩しーまーとは3月9日、10日のみ

（10日は山口県漁協はぎ地方卸売市場にて活魚販売）

## 3 主催

やまぐち型養殖業推進協議会

（会長：渡辺英典 山口県漁業協同組合参事）

## 4 内容

（1）飲食店での料理提供、「ほろ酔いさば」活魚及び鮮魚・刺身加工品の販売

（2）「ほろ酔いさば」の出荷開始特別イベント（握り寿司の無料配布）

・道の駅センザキッチン

3月9日（土）、10日（日） 午前10時～ 各日先着200名

・道の駅萩しーまーと

3月9日（土） 午前10時～ 先着200名

## 5 場所

・道の駅センザキッチン



・道の駅阿武町



・道の駅萩しーまーと



## 【参考】

### (1) 各道の駅での販売メニュー

※別紙参照

### (2) 「やまぐちほろ酔いシリーズ」について

これまで第1弾として「ほろ酔いさば」(R1～R2 試験、R3～生産開始)、第2弾として「ほろ酔いうまづらはぎ」(R2～R3 試験、R4～生産開始)、第3弾として「ほろ酔いあゆ」(R3～R4 試験、R5～生産開始)を開発しています。

### (3) 「ほろ酔いさば」について

酒粕の餌料への添加割合など一定の基準をクリアしたものが「ほろ酔いさば」となります。

特徴として、身に旨み、甘み成分が通常のものよりも多く含まれ、酒粕由来のフルーティな香りの成分が検出されており、程よい脂と相まって上品なものとなっています。



### (4) 3月8日(サバの日)について

一般社団法人 日本記念日協会の記念日制度により、サバに関する事業を手がける株式会社鯖やが、サ(3)バ(8)の語呂合わせから多くの人にサバについて興味、関心を持ってもらうことを目的として登録した記念日です。

# 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

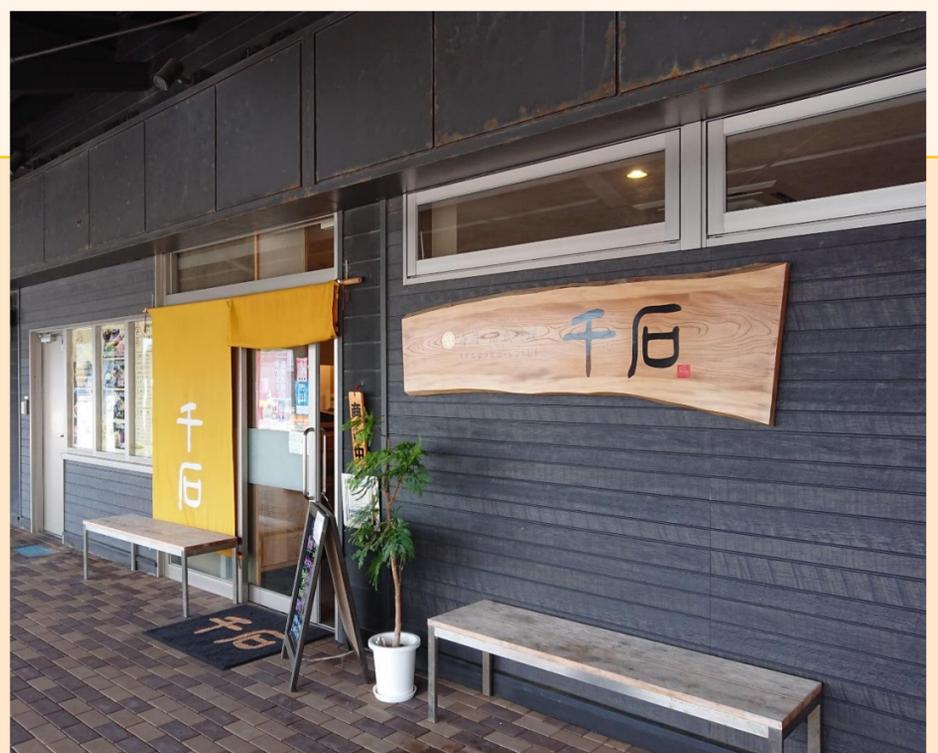


### 寿司・活魚料理 千石

○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



やまぐち  
ほろ酔い  
酒粕養殖魚

## 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。

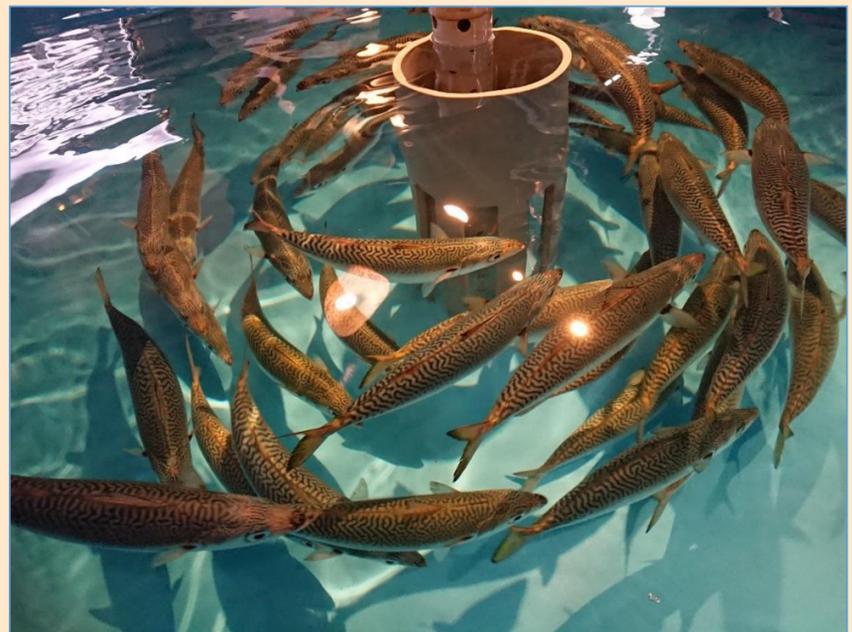


活「ほろ酔いさば」刺身

### 【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

