



## やまぐちほろ酔いさば

魚の臭みが軽減された上品なものとすることができました香りには酒粕由来のフルーティな成分も確認されその身に旨み・甘み成分が増加していることや地酒の酒粕を餌に混ぜて育てた「 やまぐちほろ酔いさば 」は

至極のブランド養殖魚を是非一度 ご賞味下さい山口の地酒とコラボして生まれた



## 八千代酒造

代々 繁栄しますように 飲まれる家庭が 八千代というお酒は お酒です という思いで名付けた

多く含まれているので 酒粕は日本酒の成分が 栄養分がたっぷりと アミノ酸やビタミンなど



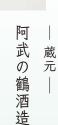




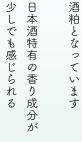


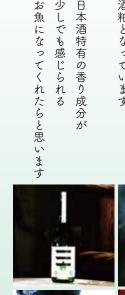






濃厚で栄養分が残った 甘さがありながらも 三好 Green 純米吟醸は お米をしっかり溶かしているので キレのあるお酒です





























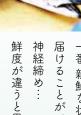
長州ながと水産

生産者

さばは扱い方を

すぐに傷が 丁寧にしないと





魚同士が

餌をやるときでも 入ってしまうので

そういうところを 鱗が剥がれないように ぶつからないように



届けることができるのが 鮮度が違うと思います 一番 新鮮な状態を



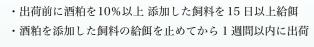












一 ほろ酔いさば 認定基準 ―

・県内で養殖されたもので 魚体重が 250g 以上

・県内酒造会社が生産した酒粕を使用

