



やまぐち
ほろ酔い
酒粕養殖魚

やまぐち ほろ酔いさば

体感してほしい…
この上質な一口を。

やまぐちほろ酔いさば

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

山口の地酒とコラボして生まれた
至極のブランド養殖魚を是非一度ご賞味下さい。

やまぐちほろ酔いさば | 🔍



— 蔵元 —

八千代酒造

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

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



— 蔵元 —

阿武の鶴酒造

三好 Green 純米吟醸は
甘さがありながらも
キレのあるお酒です

お米をしっかり溶かしているので
濃厚で栄養分が残った
酒粕となっています

日本酒特有の香り成分が
少しでも感じられる
お魚になってくれたらと思います



— 生産者 —

長州ながと水産

さばは扱い方を
丁寧しないと
すぐに傷が
入ってしまうので
餌をやるときでも
魚同士が
ぶつからないように
鱗が剥がれないように
そういうところを
気をつけています



— 生産者 —

小野水産

一番新鮮な状態を
届けることができるのが
神経締め…
鮮度が違うと思います



— 開発・研究 —

山口県水産研究センター

水産大学校



— 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
- ・ 出荷前に酒粕を 10% 以上 添加した飼料を 15 日以上給餌
- ・ 酒粕を添加した飼料の給餌を止めてから 1 週間以内に出荷

