



やまぐち
ほろ酔い
酒粕養殖魚

やまぐち ほろ酔い うまづらはぎ

体感してほしい…
この上質な一口を。

やまぐちほろ酔いうまづらはぎ

地酒の酒粕を餌に混ぜて育てた「やまぐちほろ酔いうまづらはぎ」はその身に旨み・甘み成分が増しており
また『肝』において特に旨みが凝縮され
濃厚でクリーミーな味わいとなっています
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

やまぐちほろ酔いうまづらはぎ



— 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

最初のうちは餌に
慣れてくれなかったけど
魚の口の大きさに合わせて
餌の大きさも変えて
愛情を持って与えれば
食べてくれました

肝醬油で食べると
絶対うまいと思います



— 生産者 —

小野水産

僕たちの漁場は
日本海に面して
波に揉まれて
魚も身がしまって
いいんじゃないかなと
思います



— 開発・研究 —
山口県水産研究センター

水産大学校



— ほろ酔いうまづらはぎ 認定基準 —

- ・県内で養殖されたもので 魚体重が 200g 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 20% 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

