



やまぐち
ほろ酔い
酒粕養殖魚

やまぐち ほろ酔い あゆ

体感してほしい…
この上質な一口を。

やまぐちほろ酔いあゆ

地酒の酒粕を餌に混ぜて育てた「やまぐちほろ酔いあゆ」は
その身に甘み成分が増しており香りには酒粕由来の
フルーティな成分も確認され臭みがなく
きめの細かい上品で美人なあゆとすることができました

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

やまぐちほろ酔いあゆ | 🔍



— 蔵元 —
金光酒造

— 生産者 —

榎野川漁業協同組合



米の旨みを大切にしたい
低温でじっくり長期で発酵させて
一番美味しいところで搾る
お酒の種類は大吟醸

金光酒造で一番磨いてできたお酒の酒粕です
低温で熟しておりますから 味も一番美味しい時期
鮎にとっても絶好の餌になったと思っております

鮎は清流の女王というくらいなので
キレイな水で美味しく育ちます

水槽には水車を何台も入れて 水流をつくることで
天然に近い形で育てています

鮎は食べるものによって香りがのる魚です
酒粕を混ぜることによってほのかな酒の香りがして
普通の鮎に比べると
肌のきめが細かくてあつさりしている

鮎もかなり美人な鮎になったと思います



— ほろ酔いあゆ 認定基準 —

- ・県内で養殖されたもので 魚体重が 70g 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 10 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

