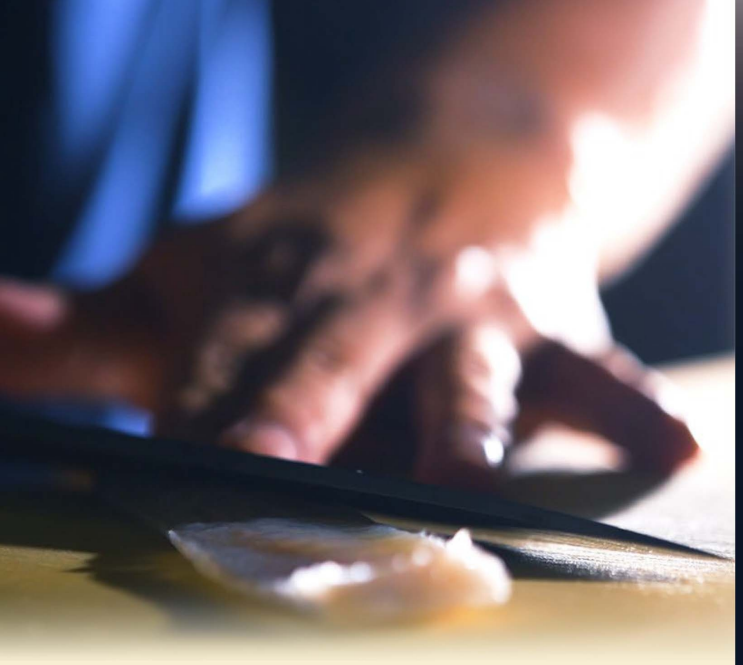
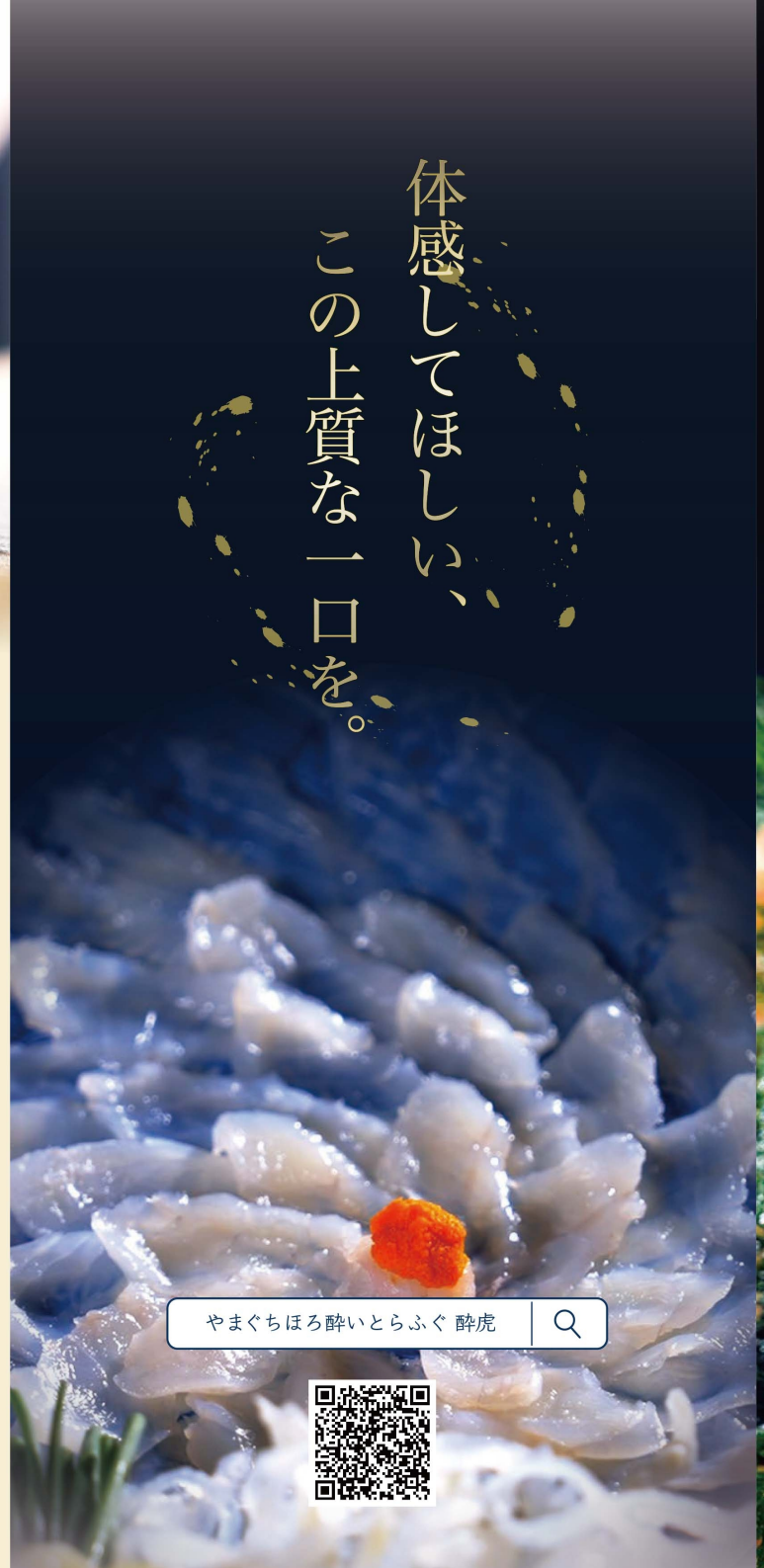


やまぐちほろ酔いとらふぐ 酔虎（すいこ）

地酒の酒粕を餌に混ぜて育てた
「やまぐちほろ酔いとらふぐ 酔虎」は
その身と白子に旨み・甘味成分が増しており
上品なとらふぐ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



体感してほしい、
この上質な一口を。

やまぐちほろ酔いとらふぐ 酔虎

やまぐちほろ酔いとらふぐ

酔虎（すいこ）

── ほろ酔いとらふぐ 酔虎 認定基準 ──

- 県内で養殖されたもので魚体重が 1,000g 以上
- 県内酒造会社が生産した酒粕を使用
- 10 月から翌年 3 月に取り上げられたもので
  出荷前に県内産酒粕を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

── 生産者 ──

安藤建設

エサの量が変わるだけで
とらふぐの調子にも差が出てくるので
水の回り方・水の量がとらふぐにとって
ちょうど良くなるように注意しています

掛け流し式養殖で
とらふぐがずっと
運動している状態になるので
身に弾力が出て
美味しいとらふぐになるんです

旨み甘みが増えるように
エサにはこだわっています
とらふぐには 旨み甘み成分である
アミノ酸をより蓄える季節があるので
とらふぐの出荷時期に
一番美味しくなるように育てています

── 研究 ──

分析の結果
とらふぐの身と白子に
甘味成分が含まれており
美味しく仕上がっている
と思います

本来のとらふぐの
旨みや甘味を消さないように
酒粕を餌に混ぜる割合を
決めるのに試行錯誤しました

とらふぐは山口県を
代表する魚ですので
その中でもトップになれる
そんな魚に育ってもらえれば
と思います

── 生産者 ──

小野水産

とらふぐは歯が鋭くて
噛み合ったり
網を噛み切ったりするので
1匹1匹 歯切りをするのが
大変です
できるだけ毎日
餌やりに行って
餌の食べ方や泳ぎ方の確認は
大事にしています

── 生産者 ──

長州ながと水産

一番は体調管理ですね
とらふぐにストレスを
感じさせないように
水槽まわりを暗くするとか
夏場は水槽を深くして
酸素を水中に多く
取り込ませてのびのびと
泳いでもらえるように
心がけています

うちのとらふぐは
絶対に美味しい！という
自信があるので
たくさんの人に
召し上がっていただきたいと
思います

── 生産者 ──

fukufuku やまぐち

手を抜かない
こだわりの養殖法で
高品質なとらふぐを
育てるために
日々の努力を惜しみません