

徳島

すだち さば



徳島の大自然と
すだちが育てた
おいしさ



旭物産株式会社

徳島市北沖洲4丁目1番38号 ☎088-678-5008



徳島魚市場株式会社

徳島市北沖洲4丁目1番38号 徳島市中央卸売市場内 ☎088-628-2555



徳島

すだちさば

徳島の大自然とすだちが育てたおいしさ

— おいしさの秘密 —

自然の恵みを活かした飼育環境

鳴門海峡の潮流は日本一の速さを誇り、世界三大潮流の一つと言われています。すだちさばの漁場はその流れの恩恵を受け、非常に水質が良く、飼育に適した環境が整っています。

おいしくするための飼育方法

ブリ類と同じ大きさの大型生簀を採用することで、のびのびとした健康なさばに成長させています。そのため、身が引き締まりきめ細やかな身質になります。

えさへのこだわり

生産量全国一の徳島県産すだちの果皮を添加したオリジナルの配合飼料(EP)を飼料メーカーと共同開発。えさの履歴管理、品質管理を徹底しています。またすだちの果皮の再利用により、環境に優しく持続可能な養殖を目指しています。

すだちがもたらすおいしさ

すだちの果皮にはビタミン類・カルシウム類が豊富に含まれます。すだちさばの可食部には一般のまさばよりビタミンEが多く含まれます。そのため、色変わりを防ぎ、さっぱりした味で臭みが少なくなります。



ビタミンE含有量 (100gあたり)



SUDACHI SABA