

神奈川県松輪産



松輪 さば

1本釣りの

松輪の漁師は皆、1本釣りのプロだから、釣り上げた真鯖は海面～空中1.3秒 魚には一切手を触れず、アッという間の早技(手返し)で、氷をガッチリ効かせた魚槽へ……凄い!!



松輪さばのこだわり

三浦半島の南端に位置する松輪地区では、8月のお盆過ぎに旬を迎える真鯖は、胴体から尾にかけて黄色い筋が入り『松輪の黄金さば』と呼ばれています。この松輪のさばを1本ずつ大切に釣り上げるのがさば1本釣漁法で、夜明けと共に漁し、釣り上げた魚はガッチリ氷を効かせて昼過ぎには水揚してすぐに出荷するので鮮度抜群です。



産地からお店まで

夜明け前から船団の明かりが入り準備OK

夜明けと共に漁場に急ぎます

まずは、魚群を探し、夜明けと共にさば釣り開始。道具は至ってシンプル。昔ながらの1本釣り漁の仕掛けと魚を外すヤハツ、あとは長年培った漁師の腕1本です。

さかなとの一騎打ち！鮮度を守る松輪の漁師の技！

さかなの鮮度を保つため全速で帰港します。選別後すぐに砕氷と共にトロ箱に詰めます。水揚げから箱詰までわずか5分！鮮度保持と安全への取組みは徹底しています。

鮮度抜群！黄金に輝く脂がのった松輪のさば！

松輪さばの黄金のさばの味わい!!!

脂がのり丸々と太った松輪のさば、塩焼・味噌煮など加熱しても美味しく食べられますが、本当の旨さは生食にあります!!



さば



さばの炙り



焼さば寿司



さばの棒すし



にぎり寿司



OTAKARA BRAND