

## 「お嬢サバ」の概要と試験販売の調理イメージ

### 「お嬢サバ」の概要

鳥取県栽培漁業センターは、完全養殖の稚魚を、地下海水を使って陸上養殖することで、寄生虫が付きにくく新鮮なまま生で食べられるマサバの養殖試験を平成 24 年から進めています。

昨年 6 月から JR 西日本が加わり、マサバの陸上養殖の採算性等を検証し、事業化を図るための共同研究を進めています。その一環として、試験販売で扱うマサバに「お嬢サバ」という市場調査用の仮のネーミングを付け、新たなブランド化を図っています。

「お嬢サバ」というネーミングは、寄生虫が付きにくくなるという養殖プロセスから、大切に育てたという意味を込めて、「箱入り娘」から連想される「お嬢様」にちなんで付けました。また、将来的に鳥取県の新たな地域産品になればという想いから、産地が分かる「鳥取生まれ」という言葉をショルダーに入れていきます。

鳥取生まれの箱入り娘

# お嬢サバ

### 試験販売の調理イメージ



「お嬢サバ」の姿造り



「お嬢サバ」のカルパッチョ



「お嬢サバ」の白子と肝

「お嬢サバ」を素材とした上記 3 品を含む合計 8 品をご提供予定

## 「お嬢サバ」の試験販売店の概要

店名	とろさば料理専門店「SABAR」全国10店舗の内、 <b>3店舗のみで提供</b> SABAR 東京 GEMS 大前店 SABAR 大阪南森町店（南森町店のみ、活け造りでの提供可） SABAR 京都烏丸店
営業時間	AM 11:38 ~ PM 11:38（オーダーストップ 22:38）
所在地	<b>「SABAR 東京 GEMS 大前店」</b> 東京都港区芝大門 1-15 GEMS 大前 5F アクセス：都営浅草線・大江戸線「大門」駅 A5 出口徒歩 1 分、 JR 山手線・京浜東北線「浜松町」駅北口徒歩 5 分 TEL：03-6435-9438 定休日：日曜・祝日  <b>「SABAR 大阪南森町店」 活造りで提供可</b> 大阪市北区天神橋 3-2-37（天神橋筋商店街内） アクセス：大阪市営地下鉄「南森町」駅より北へ徒歩 1 分 TEL：06-6354-8238 定休日：日曜・祝日  <b>「SABAR 京都烏丸店」</b> 京都市下京区高辻通新町西入堀之内町 287 アクセス：京都市営地下鉄「四条」駅・阪急「烏丸」駅より徒歩 7 分 TEL：075-754-8738 定休日：月曜・祝日
提供メニュー	<b>「お嬢サバ」ととろさばを使った「プレミアムコース」6,000円(税別)</b> <b>「お嬢サバ」は300匹が売り切れるまでの限定コースでご提供</b> <b>金曜日・土曜日限定で各店1日10食限り！2名様より承ります 要予約</b>