

「お嬢サバ」の概要

鳥取県（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。

平成 27 年 6 月から西日本旅客鉄道㈱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」と名付け、ブランド育成を行っています。

「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」にちなんで名付けました。また、産地が分かる「鳥取生まれ」という言葉をネーミングに併記しました。

「お嬢サバ」を「鳥取県」の新たな地域産品として多くの方々に知って頂き、召し上がって頂けるよう大切に育て、ご提供していきます。

鳥取生まれの箱入り娘

お嬢サバ

「お嬢サバ」のネーミング・ロゴ



調理イメージ：「お嬢サバ」の姿造り