

「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JR西日本が加わり、マサバの陸上養殖の採算性等を検証する共同研究に取り組んでおり、JR西日本が平成29年6月から岩美町において陸上養殖事業を開始する予定です。販売にあたり「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



「お嬢サバ」