

20

ハーブを配合した飼料で育てた養殖鯖を生産・出荷

生産者 流水大慈さん (有限会社リョウセイ)

2021.02.16

魚種 ハーブ鯖など

1 交流会メモ

2/16 リョウセイ (長崎佐世保)

宮内: 大隈 居酒屋

涌井: 京都 韓国焼肉

小林: 食の研究所

文福: 名古屋 飲食

泉: くまもと産物

越前: 上沼 飲食

リョウセイ: 名古屋 ストック

[事業紹介]

ハーブ鯖

12年前開発 ハーブ混入 [一般用] [1~2割UP]

臭み(+) 劣化(+) 2000円/kg

10万匹/年 毎年出荷

予リケト生魚 触れれば弱り死ぬ

(タイ・ハマチは強い)

丁寧な血抜きで 販路拡大 (全輸出)

活魚中心 利身

[意見交換]

・「長崎ハーブ鯖」がメインの青魚専門店

夏はサイズ不足 (産卵後減量)
(冬 600g 夏 450g)

・日本産は上海にも出回っている

「ハーブ鯖のブランド化」必要 高級店
—— 子小 輸入

・サバ丼 (丁取 漬けサバ 生汁)

* 名古屋 伏見あり

・しゃぶしゃぶ サバ 香りが立つ味も濃(生)

・3校におおして2日後まで 利身にOK

(長崎 - 大隈: 翌日午後着)



日本全国の生産者と直接つながり、
新たなビジネスのきっかけに

オンライン交流座談会レポート

20

ハーブを配合した飼料で育てた養殖鯖を生産・出荷

生産者 流水大慈さん（有限会社リョウセイ）

2021.02.16

魚種 ハーブ鯖など

2 産品について

- 12年前に開発、エサにハーブを混入すると、臭みと劣化が抑えられる。

※ コリコリした食感

※ 一般品より1～2割ほど高価

- タイ・ハマチと違い、サバは非常にデリケート。

丁寧な血抜きで劣化を防ぐ必要あり。

3 食べ方の工夫

- 刺身の他には、「ゴマ、サバ」的な漬けサバ丼が面白そう。

- しゃぶしゃぶで食べるとサバの香りが立ち、味が濃くなって美味。

4 その他

- 上海にも日本産の鯖は出回っている。

高級店向けに「ハーブ鯖」のブランディングが必要。

生産者 DATA

有限会社リョウセイ

〒857-0414 長崎県佐世保市小佐々町矢岳オ 13-5

TEL：0956-69-2573

<http://nagasaki-herbsaba.jp/>