

網漁とはひと味ちがう! こだわりの一本釣り!



土佐の清水さばは「立て縄漁法」により一尾二尾一本釣りするため、他の漁法と違って魚に網の傷をつけず最良の状態で水揚げされます。一本釣りで釣り上げられたさばは手で触れずに、冷却装置のついた船の生け簀に泳がせます。港に戻ると生息水温に合わせた冷却水槽で泳がせて、興奮状態の魚を一旦落ち着かせてから出荷するという徹底した品質・鮮度管理を実現しました。このようにさばを大事に大事に扱うのは、土佐の清水さばを最も美味しく食べて欲しいから。網漁でとられたさばとは一味違う「活き締め」土佐の清水さばを、自信をもっておすすめします。

鮮度に  
自信あり!

高知県  
土佐清水  
直送

土佐の  
清水さば







JFRC A68ACAA  
水産資源と海に優しい漁業を  
応援するマークです。



# 土佐の清水さば

●お問い合わせは  
**JF高知県漁業協同組合  
清水統括支所**

〒787-0328 土佐清水市戎町3-1  
TEL.0880-82-1221 (代表) / FAX.0880-82-4558

●ご注文は  
**活魚事業部** TEL.0880-82-1138 (イサバ)  
FAX.0880-82-4138 (ヨイサバ)

土佐の清水さば流通対策協議会



## 土佐の清水さばは 寿司が旨い!

## 刺身が旨い!



身はトロのように脂がのり  
とろけるような甘味、食感。  
土佐の清水さば本来の旨さを知るには  
やはり寿司、刺身に限ります。  
鮮度が高いためどなたでも安心して  
美味しく召し上がって頂けます。



## これまた旨い! 土佐の清水さば 漬け丼

### 土佐の清水さば 漬け丼

- 材料  
サバ(中)…1尾  
わさび、大葉、ねぎ、  
もみのり…適宜
- 作り方  
①サバは3枚におろし(※)、刺身をつくる。  
②みりん、しょうゆ、純正ごま油、すりごまを合  
わせて漬けだれをつくり、さばの切り身を10  
分ほど漬ける。  
③ご飯の上に漬けだれごとサバの切り身を  
もり、お好みでわさび、細切りにした大葉かネ  
ギ、もみのり等をのせる。

#### ※土佐の清水さばのおろし方



胸ビレのつけねから頭を切り落  
とし腹わたをのけます。次に、尾  
のつけねに切りこみを入れて皮  
をはいてください。

腹側を手前にして肩口から切  
りこみ中骨にそって尾のつけ  
ねまでおろします。

向きをかえて、尾のつけねから背び  
れの上側を切りこみ、更に尾のほ  
うをつまんで深く切りおろします。(片  
身も同じ要領で)後はお好みの厚  
さに切ってお召し上がりください。