

福岡県は国内有数のサワラの産地。なかでも糸島市は県内１位のサワラの水揚げを誇ります。身傷みが早く、やわらかい魚というイメージの強いサワラですが、釣り上げてすぐに高鮮度処理を施すことで**身割れしづらく、身が硬く締まっていて、旨味が凝縮された**サワラになります。



特鮮本鰆ができるまで



曳縄釣り（ひきなわつり）で漁獲

漁船から２本の竿を出し、トローリングしながら（＝糸を垂らしたまま船を走らせながら）サワラが掛かるのを待ちます。



柔らかいスポンジマットの上で活き締め

船の甲板に打ち付ける衝撃でも身割れすることのあるサワラ。釣り上げたら身を傷めないよう丁寧に扱い、専用のスポンジマットの上に寝かせて脊髄と延髄に包丁を入れ、神経と大きな血管を切って即殺します。魚の旨味成分は筋肉中に含まれるエネルギー。釣ってすぐに締めることで、旨味成分をたっぷり残したまま保存することができます。



全身の血を洗い流す

筋肉中に残る血は生臭さや身傷みの原因になるため、血抜きは非常に重要。
エラの膜に包丁を刺し、心臓に繋がる太い血管を切断してから、海水でしっかりと血を洗い流します。

冷却・保冷

血を洗ったらすばやく海水氷に入れ、十分に冷え切るまで６時間以上冷却します。



箱詰め・タグ付け

魚体を曲げず＆しっかりと保冷するため、大型の発泡容器に入れます。特鮮本鰆の証であるタグを尾びれに付け、表面が乾燥しないよう糸島印の入ったパーチ（透明ビニール）で魚体をおおって出荷します。



◀目印は「特鮮本鰆」ロゴマーク！

糸島で一本釣りした **2.5kg 以上のサワラ**で、上記の**高鮮度処理を実施した**ものにだけ付けることができます。海の上で魚を処理する手間をかけてでも美味しいサワラを届けたい！という、漁師さんの思いが詰まっています。