

宿毛産  
直七育ち

高知県宿毛湾発『直七真鯛』のご紹介



＜直七を食べて育ったフルーツ魚＞

「直七真鯛」は、富士産業が開発した直七粉末を混ぜた飼料【直七の魚】で育てたフルーツ魚です。

すくも湾漁業協同組合のブランド魚として、首都圏や関西圏の百貨店などを中心に年間通して出荷しております。

- 美しい発色
- 魚臭さ(生臭さ)が極めて少ない
- 味は折り紙付き

刺身はもちろんのこと、湯引き、炙りも最高です。魚嫌いの方にもおすすめです。

切り身が他の刺身よりきれいに見え、食欲がそそられました。(40代主婦)

＜天然の養殖場「宿毛湾」育ち＞

豊後水道に面した宿毛湾は、「魚のゆりかご・天然の養殖場」といわれるほど魚種が豊富です。

湾内の静穏な海域は絶好の養殖漁場となっており、宿毛湾の養殖業生産量は高知県内生産量全体の70%以上を占めています。

直七真鯛は、この自然豊かな宿毛湾で丸2年の歳月をかけて育て上げた自信作です。

臭みがなくて食べやすかったです。後に残らないさっぱりした感じ。(30代女性)



※契約養殖業者により年間約7万匹を出荷しています。



＜「魚にかけるとうまい」幻の柑橘『直七』＞

「直七」は、宿毛市特産の酢みかん。ゆずやすだちに比べてまろやかな味わいで、地元では特に魚料理には欠かせない日常食材として愛されています。

全国的な知名度はまだですが、近年、【幻の柑橘】として注目されつつあり、「直七」を加工したポン酢やジュースなどの食品開発が相次いでいます。

昔「魚にかけるとうまい」と魚商人が売り歩いたという逸話があるとおり、魚との相性が抜群です。



※高知新聞でも「直七」が記事に取り上げられました。

【お問合せ】 ■富士産業株式会社 愛媛営業所【水産部】

〒798-0087 愛媛県宇和島市坂下津甲407-170

TEL:0895-24-1255