

ほろ酔いさば取扱店舗



■道の駅センザキッチン (長門市仙崎4297-1)

農水産物ショップ

- ほろ酔いさばのしめさば(半身) 720円
- ほろ酔いさばの一夜干し 1,440円
- ほろ酔いさばの煮付け 380円

※土日祝のみの日替わり販売
※なくなり次第、販売終了

TEL 0837-27-0300



グリルハウス

- ほろ酔いさば活き造り
(半身 1,300円 / 1尾 1,800円)
- ※ラストオーダー 14:00

サバは他の魚と比べ鮮度が落ちやすいことから、刺身で食べる事が少ない魚ですが、注文が入ってから生簀のサバを活けますので、鮮度抜群のプリプリ食感の刺身を堪能できます。また、酒粕入りの餌で育てたほろ酔いさばは青魚特有の臭みもなく脂の乗りも抜群です。

TEL 0837-27-0300



四代目 大小

- ほろ酔いさば セミドレス(内臓除去済み)
1,200円~

四代続く仙崎鮮魚仲買商「大小早川商店」が運営する魚屋です。早朝に生簀からサバを水揚げして、すぐに捌き、営業開始とともに店頭で並べますので、とても新鮮な状態でほろ酔いさばをお召し上がりいただけますのでぜひご賞味下さい。

TEL 080-1937-0131



※数量限定やメニューの変更等がございますので、事前に電話等により確認をお願いします

ほろ酔いさば取扱店舗



■道の駅センザキッチン (長門市仙崎4297-1)

海鮮丼 Ajito

- ほろ酔いさば丼 1,450円
- ほろ酔いさばハーフ丼 850円

ほろ酔いさばの養殖を行う長州ながと水産の直営の海鮮丼屋です。
水揚げしてすぐの新鮮なサバを海鮮丼にしてご提供いたしますので、ぜひご賞味くださいませ。

TEL 090-5260-8127



仙崎本丸

- ほろ酔いさばの麦味噌漬け焼きさば定食 1,380円
- ほろ酔いさば竜田揚げ 680円

「長門を食う」をコンセプトにした仙崎本丸。長門市の食材をすべて食べれる店を目指し、海産物を中心とした料理、牛・豚・鶏そして長門の野菜といった野のもの、山のものを取り入れた料理を提供していきます。

TEL 0837-26-2580
※お電話対応可能時間:15:00以降

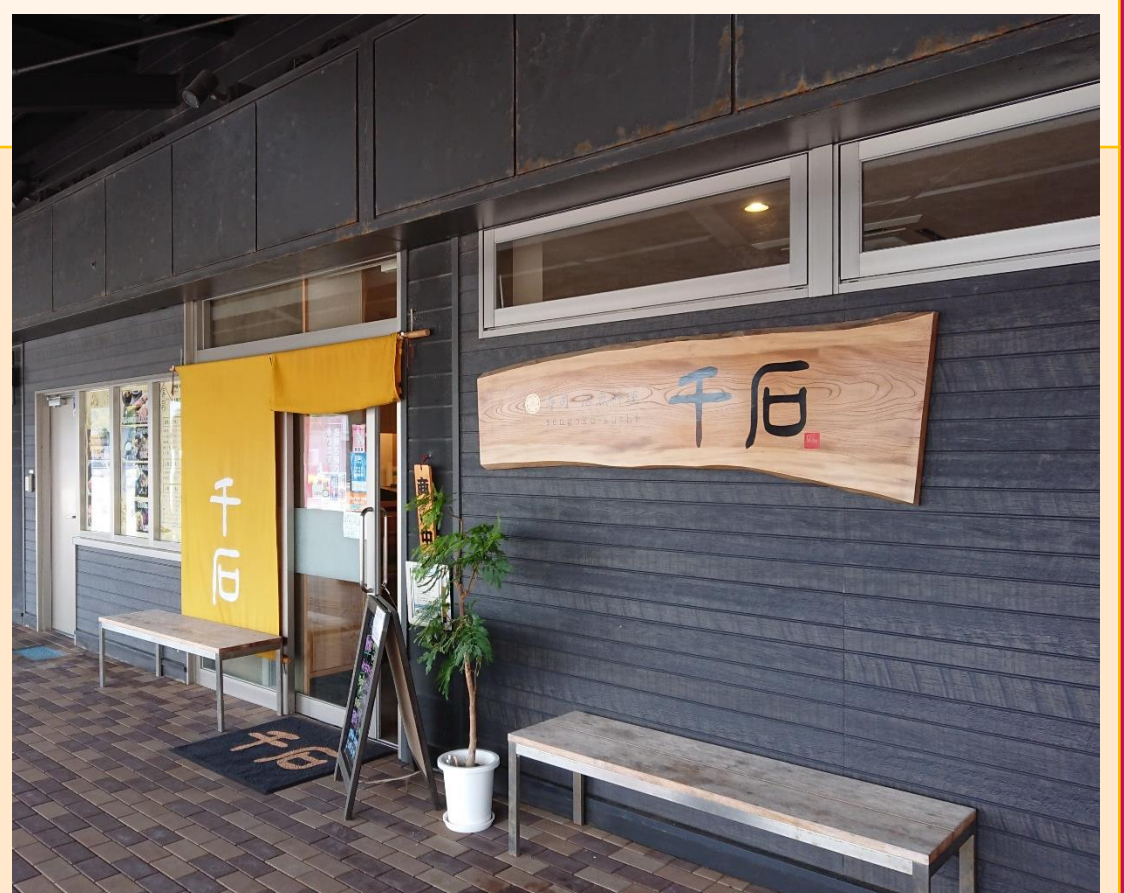


寿司・活魚料理 千石

- ほろ酔いさば握り 5貫 1,500円

地元で獲れた魚介類を使い、おいしい物を提供。カウンター席では目の前で新鮮な魚を切り、握り、盛り。舌で味わう前に、目でも味わっていただけます。
握りだけでなく、海鮮丼なども寿司屋ならではのネタを揃えており、日本海の美味しさを味わっていただけます。

TEL 0837-26-0682



ほろ酔いさば取扱店舗



■道の駅阿武町（阿武町大字奈古2249）

はじまりのレストランかしま

○ほろ酔いさばのお刺身・炙定食 1,800円

酒粕で育った新鮮なサバを刺身にした、
絶品料理！
味はまろやかで、お魚好きの人にはたまりません。
お刺身と炙り、両方の味をお楽しみください。
阿武町ではここだけしか食べれない限定料理です。



○ほろ酔いさばの漬け丼 1,500円

酒粕で育った新鮮なサバを漬けにすることで、
よりご飯と相性ばっちり！
お刺身や炙りとはまた違う味をお楽しみください。

TEL 08388-2-2121



※数量限定やメニューの変更等がございますので、事前に電話等により確認をお願いします

