

由鹿兒島 得天獨厚的環境孕育出的海鮮 養殖生產量日本第一！ 鰺魚及間八 (Kanpachi)

鹿兒島縣南北綿延約600公里，擁有遼闊海域並受惠於黑潮暖流，在全國水產品生產與加工領域中，占有重要地位。由於全年氣候溫暖、水溫穩定，非常適合魚類養殖，其中鰺魚與間八的產量更為全日本第一。



①長島町 / 鰺王

②霧島市 / 薩摩黒醋鰺

③垂水市 / 鰺大將

⑥鹿屋市 / 鹿屋間八

④垂水市 / 海之櫻勘

⑤肝付町 / 邊塚燈間八

⑦指宿市 / 指宿油菜花間八

⑧南大隅町 / 根占黄金間八

長島町の 養殖鰯魚 鰯王



東町漁協原創品牌「鰯王」，以口感不腥不膩且油脂適中而聞名。透過系統化管理養殖，使鮮度與肉質保持一致性。東町漁協擁有全國第一的鰯魚產量，漫長的海岸線和天然海灣，以及年平均氣溫20度的環境，造就了理想的養殖基地。此外，還透過研發原創飼料，使品質更加穩定，從而確保高品質鰯魚的供應。

諮詢窗口

東町漁業協同組合
TEL 0996-86-1200



霧島市福山町の 養殖鰯魚 薩摩黑醋鰯



「薩摩黑醋鰯」是採用添加了「福山黑醋」的飼料養殖而成的鰯魚品牌。優質的油脂帶出風味濃郁卻清爽的口感。此外，養殖過程中不投放任何藥物，對海洋與魚類均更友善。在養殖網箱中放入石垣鯛共養，可全年維持魚網的清潔，並保護魚類賴以生存的環境。除了生魚片，也推薦炙烤或火鍋方式享用。

諮詢窗口

福山養殖
TEL 0995-55-2358



垂水市牛根の 養殖鰯魚 鰯大將



「鰯大將」是歷史悠久的牛根漁協的鰯魚品牌。他們於1959年率先在鹿兒島開始養殖鰯魚。鰯魚在鹿兒島灣深層海域生長，該處即使在冬季水溫亦較高，魚兒成長快，肉質結實。特徵是魚頭小、魚身粗壯，與其他地區同等大小鰯魚相比，可食用肉量更多。採用360度循環式水流設計，潮水交換佳，使油脂分布恰到好處。

諮詢窗口

牛根漁業協同組合
TEL 0994-32-1389



垂水市の 養殖間八 海之櫻勘



垂水市漁協品牌「海之櫻勘」在富含天然礦物質的錦江灣育成。魚飼料加入了鹿兒島縣產的茶葉，能抑制魚腥味、保持鮮度。

肉質晶瑩剔透，口感清爽。從飼料到養殖環境，無處不講究，是養殖間八中的精品。

諮詢窗口

垂水市漁業協同組合
TEL 0994-32-1165



肝付町の 養殖間八 邊塚橙間八



大隅半島沿岸養殖的「邊塚橙間八」，飼料加入了當地特產柑橘「邊塚橙」。其特色為油脂恰到好處、血合肉(dark muscle)色澤鮮豔。因味道清爽而深受不太喜歡吃魚的人或年輕女性的歡迎。其外觀與風味皆遠勝既有的間八，故而備受推崇。

諮詢窗口

高山漁業協同組合
TEL 0994-65-6336



鹿屋市古江の 養殖間八 鹿屋間八



「鹿屋間八」在富含浮游生物的優良海域中成長，肉質結實、油脂豐富。讓天然魚苗在近似自然的環境(海中網箱)成長。飼料加入了花瓣萃取物，能抑制魚腥味。為確保鮮度，在出貨時才在船上進行活宰處理。口感彈牙、風味濃郁，堪稱一道絕品。

諮詢窗口

鹿屋市漁業協同組合
TEL 0994-46-3111



指宿市山川の 養殖間八 指宿油菜花間八



「指宿油菜花間八」是指宿市的養殖間八品牌。魚兒在錦江灣入口，潮水循環良好的山川海域養殖。採用對環境與間八均友善的「Eco養殖」方式。飼料中加入了EM益生因子，能促進漁場沉積物的分解，降低魚腥味，以及延長保存期限。

諮詢窗口

山川町漁業協同組合
TEL 0993-34-0111



南大隅町根占の 養殖間八 根占黃金間八



魚兒在溫暖且水流快速的錦江灣入口海域中養殖，並以高品質國產冷凍飼料餵養。在「常動、多吃」的環境中成長的「根占黃金間八」，肉質緊實，口感彈牙有嚼勁。

諮詢窗口

根占漁業協同組合
TEL 0994-24-2628

