

鹿儿岛

丰饶自然孕育的海洋珍馐

养殖产量日本第一！ 鰺鱼&高体鰺

鹿儿岛县拥有南北绵延600公里的广阔海域，受黑潮暖流滋养，水产品及其水产加工品的产量在日本均位居前列。这里全年气候温暖，水温稳定，尤为适宜开展水产养殖，鰺鱼与高体鰺的产量更荣膺日本第一。



① 长岛町 / 鰺王

② 雾岛市 / 萨摩黑醋鰺鱼

③ 垂水市 / 鰺鱼大将

⑤ 鹿屋市 / 鹿屋高体鰺

④ 垂水市 / 海之樱勘

⑥ 肝付町 / 边塚酸橙高体鰺

⑦ 指宿市 / 指宿菜花高体鰺

⑧ 南大隅町 / 根占黄金高体鰺

长岛町的 养殖鲷鱼 鲷王 地图 1

东町渔协原创品牌“鲷王”，以肉质鲜美无杂味、脂肪分布恰到好处为特色。通过管理型养殖实现鲜度与肉质的标准化。东町渔协的鲷鱼养殖产量居日本之首，绵长的海岸线、天然海湾及年均20度的气候造就了养殖的绝佳环境。协会更自主研发专属饲料，以求稳步提升品质的稳定性，持续供应优质鲷鱼。

咨询联系处

东町渔业协同组合
TEL 0996-86-1200



雾岛市福山町的 养殖鲷鱼 萨摩黑醋鲷鱼 地图 2

“萨摩黑醋鲷”是在饲料中添加“福山黑醋”培育的养殖鲷鱼品牌。鱼肉脂肪品质上乘，入口醇厚鲜香，清爽不腻。养殖全程践行无药养殖模式，兼顾海洋生态与鱼类健康。通过在网箱中混养斑石鲷，可全年保持网箱清洁，为鱼儿茁壮成长营造良好的环境。除制作刺身外，亦推荐炙烤或涮锅等食用方式。

咨询联系处

福山养殖
TEL 0995-55-2358



垂水市牛根的 养殖鲷鱼 鲷鱼大将 地图 3

“鲷鱼大将”是由1959年在鹿儿岛县最早开始养殖鲷鱼、拥有悠久历史的牛根渔协生产的品牌。由于在温暖、冬季水温较高的鹿儿岛湾深水海域生长，故成长迅速且肉质紧实。其特点是头小体宽，在同等规格下，比其他产地的鱼出肉量更多。采用360度浮动式网箱养殖，海水流通性佳，养出的鲷鱼脂肪分布恰到好处。

咨询联系处

牛根渔业协同组合
TEL 0994-32-1389



垂水市的 养殖高体鲷 海之樱勘 地图 4

垂水市渔协推出的“海之樱勘”是在天然矿物质配比均衡的锦江湾海域培育的高品质高体鲷品牌。通过投喂添加鹿儿岛县产茶叶的饲料，有效去除鱼腥味并能持久锁鲜。

其特点是肉质晶莹剔透，口感清爽鲜甜，养殖户在饲料配方与网箱环境方面精益求精，实为匠心臻品。

咨询联系处

垂水市渔业协同组合
TEL 0994-32-1165



肝付町的 养殖高体鲷 边塚酸橙高体鲷 地图 5

在大隅半岛沿岸培育的“边塚酸橙高体鲷”，饲料中添加了当地特产柑橘“边塚酸橙”。其特点在于无腥味、脂肪适度、血合肉颜色鲜艳。口感清爽，畏忌鱼腥者及年轻女性也很喜爱。其颜值与风味均突破传统高体鲷的认知，是一款备受喜爱的珍品。

咨询联系处

高山渔业协同组合
TEL 0994-65-6336



鹿屋市古江的 养殖高体鲷 鹿屋高体鲷 地图 6

“鹿屋高体鲷”培育在浮游生物丰富的优质海域，肉质紧实，脂肪丰腴。以野生鱼苗为苗种，在接近海洋环境的网箱中养殖，饲料中添加花瓣萃取物，有效减少鱼类特有的腥味。出货时在船上进行活杀处理以保持鲜度，肉质弹嫩饱满，风味醇厚有层次，是极具魅力的海味佳品。

咨询联系处

鹿屋市渔业协同组合
TEL 0994-46-3111



指宿市山川的 养殖高体鲷 指宿菜花高体鲷 地图 7

“指宿菜花高体鲷”是在锦江湾入海口的山川地区培育的养殖高体鲷品牌，该海域常年有外海潮水涌入。当地践行对环境与高体鲷均无负担的“生态养殖法”，通过在饲料中添加EM菌，有效促进渔场沉积物分解，不仅能减少鱼类特有的腥味，还让鱼肉的保鲜期更久，口碑颇佳。

咨询联系处

山川町渔业协同组合
TEL 0993-34-0111



南大隅町根占的 养殖高体鲷 根占黄金高体鲷 地图 8

根占高体鲷培育在锦江湾入海口的根占渔场，这里气候温暖，海流湍急。饲料中配有优质日本国产冷冻饵料。在“常游动，勤摄食”环境中成长的“根占黄金高体鲷”，以肉质紧实、弹牙饱满的口感为特色。

咨询联系处

根占渔业协同组合
TEL 0994-24-2628

