



長崎県産 長崎ハーブ鯖



鯖

Nagasaki Herb-Saba

長崎ハーブ鯖



商品のご案内

長崎ハーブ鯖は、『長崎さば生産グループ』の創意工夫により、飼料にナツメグ、オレガノ、シナモン、ジンジャーの4種類の西洋ハーブ(香辛料)を混ぜて育てた鯖です。

血合いの色が綺麗で、青魚特有の生臭さがなく、コリコリとした食感と口に広がる甘さ、しっかりと脂が乗っているのに脂っこさを感じることがない刺身で食べられる絶品の鯖になります。

米倉鮮魚店、ヨネサ水産は『長崎さば生産グループ』より公式認可を受けた販売代理店になります。

話題沸騰の長崎ハーブ鯖。是非一度ご賞味ください！

発送日当日に生き締め、血抜き、神経締めを行い、お客様のご要望に応じた形でお届け致します。

お勧めの調理方法

生食(刺身、しめ鯖等)

どんな料理でも美味しく頂けますが、せっかくの一品なので

是非、お刺身等でお召し上がりください。

商品名

長崎県産 長崎ハーブ鯖
2尾入 約1.0kg~1.1kg

価格4,320円(税込)

出荷方法

そのまま発送、又は、内蔵処理

のし対応：可

ヤマト陸便(冷蔵)

納期日の指定：可

別途配送料がかかります

出荷日

ご注文を頂いてから翌日~5日以内に発送

日祝日を除く平日

お支払い方法

BASE内での支払い方法に準じます