



八戸の旨いサバを食べて尽くそう

八戸前沖 **さば** スクリプション

ご利用期間 / 令和5年

1月16日(月)~2月12日(日) チケット6枚綴り **¥5,500** (税込)

限定 **38** セット



食べる時はぜひ!
#八戸前沖さば
を付けて投稿しよう!

八戸前沖さばとは?

八戸前沖さばの定義

「八戸前沖さば」とは、①協議会が認定した期間に②三陸沖以北の日本近海で漁獲され、③八戸港に水揚げされたサバのこと。ブランドとして認定する漁獲期間は水揚げ状況、脂質、重量等を参考に「八戸前沖さばブランド推進協議会」が毎年判断し決定しています。

八戸前沖さばの特徴

水温が冷涼な本州最北端の漁場「八戸前沖」で漁獲されるサバは脂肪分が多く「日本一脂がのったサバ」と称されます。

主催 八戸前沖さばブランド推進協議会

協力 八戸都市圏交流プラザ8base (株)クリークアンド・リバー社

くわしくはホームページをチェック!

八戸前沖さば

検索

