

大分県

1/23 金 1/25 日

生本まぐろ祭

豊後水道の潮流に
育まれた美味しさ。

外海と内海の海水が
交じり合い、豊かな
漁場を形成している
豊後水道。

ここで育てられた
本まぐろは、
上質な身質と
芳醇な美味しさを
兼ね備えます。



「生」だからこそ
鮮度と味わい。

長年愛されてきた
大分の生本まぐろ。
刺身や寿司は格別の味わいです。

豊の活ぶり

豊後水道で育てられた
豊の活ぶりは
餌にこだわり、
程よい脂と上品な旨味が
魅力。刺身や寿司、
郷土料理の
「あつめし」が
おすすめです。



大分郷土料理
「あつめし」のたれ



24±



店舗別の開始時刻は
QRコードから

生本まぐろ

大分県産 養殖

柵取即売会

■写真は商品及び盛付の一例です。■天候・交通事情等により商品内容や販売日時が予告無く変更になる可能性があります。
■品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。■詳しくは売場係員にお尋ねください。

20260123GI-3

中島水産