

とよしま

豊島タチウオ



生産地：広島県呉市豊浜町豊島沖周辺海域

登録団体：呉豊島漁業協同組合

農林水産大臣登録第84号



特性

豊島の漁師に受け継がれてきた一本釣り漁法、鮮度保持技術により、傷のない美しい外観、高い鮮度を有しているタチウオ。その見た目の美しさ、鮮度の良さが市場から高く評価されている。

地域との結び付き

豊島沖は緩急に富んだ潮の流れがありイカナゴなどの小魚が集まる好漁場となっている。さらに、代々受け継がれてきた一本釣り漁法がタチウオ釣りに活かされており、釣り上げた後、選別・氷をかけて活け締めする行程を全て船上で完結させる鮮度保持の徹底により、美しい外観、高い鮮度のタチウオを出荷できている。