

極上の味を全国に

目井津では美味しい魚と  
知られていますが、全国的な知名度は  
ありません。脱血処理により鮮度を向上させ、  
宮崎ブランドとして全国に美味しさを広めたい！

はがっお



生食文化を広めたい

美味しい魚なのに、  
鮮度が落ちるのが早いことから、  
揚げ物など加工品としての消費が主。  
皆さまに刺身の美味しさを知ってもらいたい！

かますさわら





釣る文化から食べる文化へ

釣り魚としての知名度が年々上昇中のこの魚。  
様々な料理に合う万能魚として、  
食べる面でも宮崎の名物に！

お お に べ