美しい海でのびのび育ったヤンバルすぎ



What is SUGI?
～スギとは？～

水温 20 度以上の温暖な海域に生育する「スギ」は、成長すると体長 1.5m、体重 30 kg以上にもなります。
日本国内では沖縄県を中心に養殖され、大宜味村が日本一の生産量を誇ります。

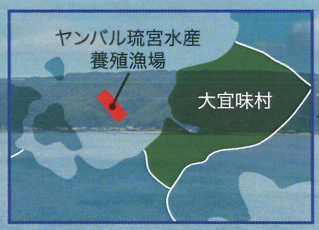
稚魚から成魚まで一貫養殖
～強みとこだわり～

やんばる国立公園としてユネスコ世界自然遺産に登録されている沖縄県北部の美しい海の真ん中で、ストレスのない直径 40m の国内最大級のイケスでのびのび育っています。
稚魚は完全養殖の人工種苗。餌は配合飼料（EP）を用いて持続可能な養殖に貢献します。

Good 1 Point 透明感のある美しい身質と弾力のあるコリコリとした食感

Good 2 Point 変色しにくく、日持ちが長いきれいな血合い

Good 3 Point 刺身はもちろん、火を入れるとさらに旨味が増す。







沖縄の美しい海と持続可能な水産に役立つ魚

スギは、成魚になるまでに必要なエサの量が少ないため、エサの原料となる魚資源を使い過ぎません。生産効率が高く、持続可能な水産（養殖）に役立つ魚として、スギの養殖が注目されています。



刺身・焼き・煮付け・ムニエル。幅広い調理法で美味なヤンバルすぎ

生でアッサリといただけ、火を入れると、ふわっとした食感に。
定番の調理法から、ごちそうレシピまで万能です。

美しい血合いに 透明感のある白身。 上質な脂と心地良い食感







