



食の宝庫、瀬戸内・播磨灘からの贈り物
姫路ブランド魚「ぼうぜ鯖」11月1日（金）解禁！
食通もうなる、旨味が強く脂が乗り切った姫路の寒鯖が販売開始

姫路市坊勢島のブランド鯖、「ぼうぜ鯖」が、11月1日より販売開始します。「ぼうぜ鯖」は、5月～6月にかけて海の幸が豊富な播磨灘で獲れた真鯖の稚魚を、冬場まで約半年間、海上の生け簀に入れ、自然界に近い環境で餌を与え大きく育ててから出荷しています。養殖は2001年から始まっており、全国のブランド鯖の先駆けともいえる鯖です。近年、「ぼうぜ鯖」を楽しみにしているお客様から「いつから食べることができるのか」というお問い合わせが増えたため、今年から販売開始日を設定することにいたしました。2024年は、11月1日より販売開始なり、最も脂ののったおいしい時期の鯖を皆さまにお届けいたします。



■「ぼうぜ鯖」の特長

- 5月～6月春の時期に瀬戸内海に回遊してきた真鯖を、坊勢漁協の4つの船業者がそれぞれ巻き網という漁法で囲いこみ、大型の海上イケスで養殖（畜養）した鯖です。
- 養殖時の餌は、主として坊勢漁協が漁獲する播磨灘産の天然イワシを冷凍したものや、イカナゴなど、自然界と同じような餌を使用しています。そのため、天然鯖の旨味と養殖鯖の脂がのった身を楽しむことができ、臭みがなく本来の鯖の豊かな旨みを味わうことができます。
- 鮮度がよい状態では刺身で食べることもできるほど、脂がのりつつも臭みがありません。また、地元ではしゃぶしゃぶなども楽しまれています。

姫路のめっちゃうま動画：<https://www.youtube.com/watch?v=nmWapYQ2ccM>

姫路のグルメ情報：<https://www.himeji-kanko.jp/gourmet/>

■「ぼうぜ鯖」が食べられる姫路市内の飲食店

※こちらに挙げている店舗は一部です。市内の他の飲食店でも食べることができます。

<p>姫路まえどれ市場 https://boze.or.jp/shop/ 播磨灘で獲れた海の幸を、坊勢漁業が直接販売。</p>	<p>日本料理 瀬里奈 https://kcje400.gorp.jp/ 姫路の地酒も併せて楽しめます。目の前で料理するオープンキッチンの席も用意しております。</p>
<p>おもてなし きこう https://www.kiko-himeji.jp/kiko-index 兵庫県の食材を上品な料理で提供。</p>	<p>白雲 まこと https://www.wine-makoto.com/makoto/ 姫路の食材を生かした天ぷらが味わえます。</p>

その他：[参加飲食店一覧_0913 時点.pdf \(himeji-kanko.jp\)](#)

「おつかれサバです！地酒で乾杯！おいしい姫路の旅 キャンペーン」

ぼうぜ鯖の解禁に合わせて、市内の地酒とともに、姫路市内のおいしい魚を味わっていただくキャンペーンを実施いたします。

- 実施期間：2024年11月1日（金）～2025年2月22日（土）
- キャンペーン専用の宿泊プランをお申込みいただいた方に1泊1000円（1人最大3枚まで）の姫路市内の飲食店で使用できるクーポンを配布いたします。

詳細はこちらをご覧ください：<https://www.himeji-kanko.jp/feature/44/>

【姫路の家島諸島（坊勢島）について】

家島諸島は、姫路市の南西部に位置し、四十四の島々で、できています。瀬戸内海一とも言われる漁獲量を誇り、新鮮な魚介類の宝庫となっています。海水浴場や、島を回れるレンタサイクル、漁業体験船などありゆくりした時間の中で島ライフを楽しむことができます。坊勢漁協のある坊勢島は、島の家庭の約7割が漁業に従事しており、**坊勢漁港の漁船数は日本一**※とされています。※1つの漁港あたりの漁船数



【本件に関するお問い合わせ】

姫路観光コンベンションビューロー TEL:079-287-3655/ Mail: hime-kanko@himeji-kanko.jp