



Delight in fresh seafood and local cuisine

土佐清水を食べ尽くす

# 何をおいても 海の幸です！

漁港の多い高知県の中でも、漁場に恵まれた土佐清水は有数の〈魚のまち〉。  
黒潮が日本で最初にぶつかる場所で、季節ごとに様々な魚がとれます。  
かつおなどの沿岸一本釣りも盛んで、港からいち早く新鮮なものが届きます。



ぷりぷりの食感と旨み！  
土佐清水のブランドさば。  
清水さば（活魚）

一匹ずつ一本釣りをする〈立て縄漁法〉で、傷をつけず最良の状態の水揚げされたゴマさばを船の生け簀で泳がせ、港へ運びます。港では足摺沖の生息水温に合わせた冷却水槽に放ち、品質と鮮度を厳しく管理。とびきり新鮮な清水さばは、ぜひ刺身で食べてみてください。

