

とろろさばが  
 フジヤマデザイン・  
 カラオケに次ぐ  
 世界共通語になる  
 その日まで  
 私達は  
 鯖に情熱を  
 そそぎつづけます



総合カタログ

鯖や GROUP



sabaya-group.com



sabar38.com



FISH BIOTECH  
by SABAR

fiotec.jp



本社 〒561-0831 大阪府豊中市庄内東町 1-7-33 飯田ビル 401  
 TEL.06-6335-2204 FAX.06-6335-2220

工場 〒553-0001 大阪府大阪市福島区海老江2丁目8-29



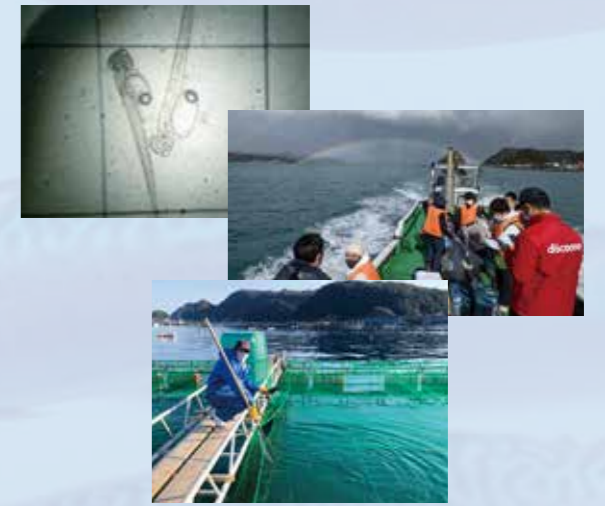


2007年 美味しいさば寿司をたくさんの人に届けたい！と設立。宅配からはじめ、スーパー・百貨店の催事へと販路を拡大。2011年に豊中市庄内に直営店舗をオープンさせました。



FISH BIOTECH  
by SABAR

フィッシュ・バイオテック株式会社は、自然の恵みと人の知恵の融合により、環境の変化などによる食糧危機などの課題を解決しながら、サステナブルな産業構造を創出することで、世界的な課題に対する解決を図ります。



まずは串本にサバ完全養殖の実証実験設備を設立。安全・安心な人工種苗の開発、ICT技術の活用、フードロス・水質汚染の改善に寄与する高性能で安価な飼料などによるアニサキスフリーのブランドサバを作り上げました。このノウハウを養殖事業者に提供することで、日本の一次産業の持続的な発展と産業従事者の幸福に寄与します。



# 生産から消費まで、 私たちは 鯖の総合商社です

鯖やグループは、さば寿司の製造・販売および鯖原料の卸しを行う「鯖や」、さば料理専門店を運営する「SABAR」、サバの海面養殖などを手掛ける「フィッシュ・バイオテック」の3社からなり、『サバのある生活を提供する』を会社使命とし、サバの総合商社として、日本の水産業の一助となるべく邁進しています。



さば寿司以外のさば料理の美味しさも広めたい！と「まだ出会ったことのないとろさばとの出会いの場」をコンセプトに、クラウドファンディングで資金を募り、2014年にSABAR1号店が誕生しました。

関西地方 .....  
 大阪福島店 06-6147-3801  
 大阪南森町店 06-6354-8238  
 大阪阪急三番街店 06-6131-9138  
 神戸元町店 078-332-3938  
 京都烏丸店 075-754-8738  
 なんば CITY店 06-6537-9138  
 GEMS なんば店 06-6563-9905  
 和歌山県おさかな村 田辺店 0739-24-7800

関東地方 .....  
 東京 GEMS 大門店 03-6435-9438  
 東京銀座店 03-6264-5638  
 中部地方 .....  
 福井小浜田島店 0770-54-3338  
 岐阜店 058-265-1138  
 名古屋栄店 052-261-4138

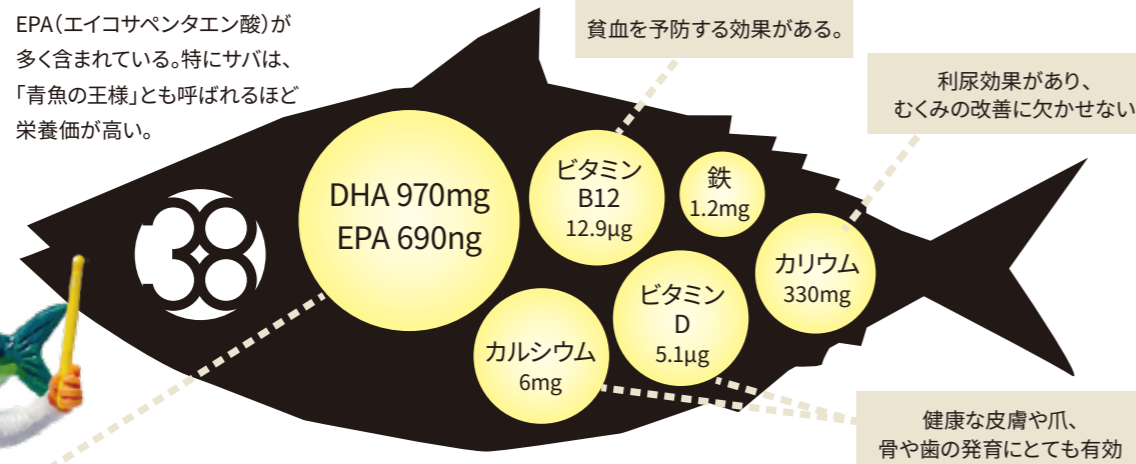
中国地方 .....  
 広島国際通り店 082-240-5050  
 岡山店 086-230-4138  
 海外 .....  
 〈シンガポール〉  
 タンジョン・バガー店 ジュロン・イースト店  
 ファラパーク店

# 鯖はすごい!

鯖の血合肉(※1)には鉄分やビタミン群、タウリンが多く含まれ、貧血、皮膚炎、胃腸疾患などの予防、アンチエイジングなどの効果が期待できる。

青魚の脂質には、DHA(ドコサヘキサエン酸)・EPA(エイコサペンタエン酸)が多く含まれている。特にサバは、「青魚の王様」とも呼ばれるほど栄養価が高い。

生のマサバの栄養成分  
(可食部 100g あたり)



出典：文部科学省「日本食品標準成分表 2015 年版(七訂) 追補 2018 年」,  
「日本食品標準成分表 2015 年版(七訂) 脂脂肪酸成分表編」

## オメガ 3 脂肪酸

**DHA**  
(ドコサヘキサエン酸)  
健康維持に役立つ成分!  
「生活が不規則な方」  
「運動不足な方」に  
おすすめ。

**EPA**  
(エイコサペンタエン酸)  
サラサラ成分!  
「食生活に偏りがある方」  
「脂っこい料理が  
好きな方」に  
おすすめ。

## DHA・EPA は人体ではほとんど生成することができない!

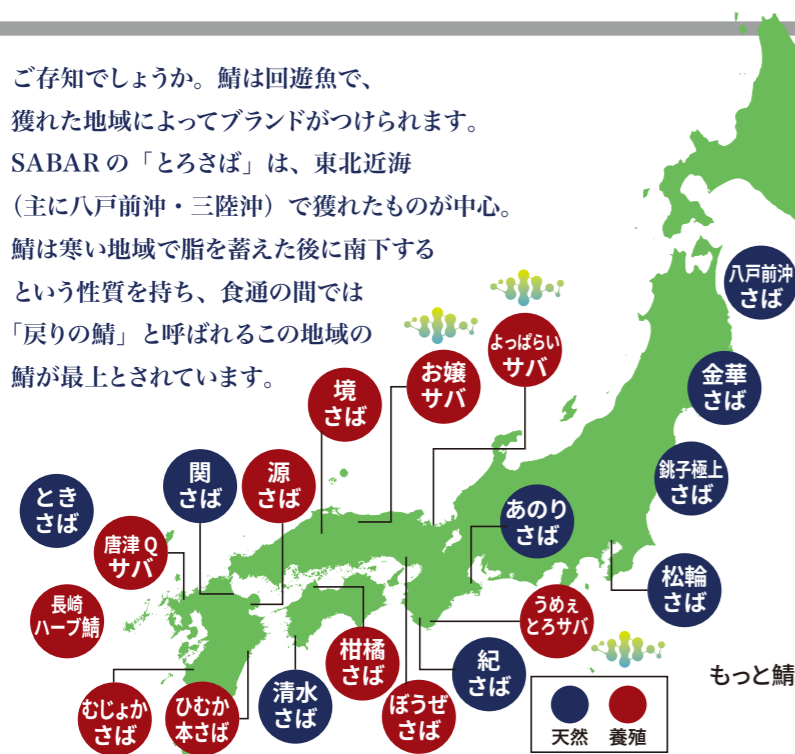
DHA・EPA はオメガ 3 脂肪酸に分類され、健康維持と美容に有用な働きが期待されると言われています。いずれも体内ではほとんど作ることができないため、食事の中で摂取する必要があります。

## 厚生労働省もオメガ 3 脂肪酸の摂取を推奨!

厚生労働省では、その有用性から大人ばかりか乳児に至るまでオメガ 3 脂肪酸の摂取目安量を定め、摂取を推奨しています。(※2) WHO(世界保健機構)や FDA(米国食品医薬品局)なども DHA・EPA の摂取を推奨しており、日本だけでなく世界でも注目されています。

(※1) 魚類特有の暗褐色の筋肉。この筋肉は持続的な遊泳の際に使われ、マサバの尾部では 35%にも達する。マグロなどの赤身の魚では 15%以上と多く、白身の魚では一般に数%で、10%を越すことはない。  
(※2) 出典：厚生労働省「日本人の食事摂取基準」2015 年版(脂質)

ご存知でしょうか。鯖は回遊魚で、獲れた地域によってブランドがつけられます。SABAR の「とろさば」は、東北近海(主に八戸前沖・三陸沖)で獲れたものが中心。鯖は寒い地域で脂を蓄えた後に南下するという性質を持ち、食通の間では「戻りの鯖」と呼ばれるこの地域の鯖が最上とされています。



## 世界中で食べられ、最も古くから日本人に愛されている魚、「鯖」。

鯖は世界のどこへ行っても獲れます。しかし、ここまで鯖を食べる民族は日本がダントツでしょう。スーパーの魚惣菜売り場でも「鯖の煮付け」「鯖の塩焼き」「鯖の竜田揚げ」など、鯖の加工品は人気です。もっと鯖の自給率をあげて、「とろさば」の美味しさを広めていくこと。それが私たちのミッションです!

## CONTENTS

### 生さば

うめえとろサバ P6-7

### プレミアムシリーズ

プレミアムとろしめさば(120g) P8  
 プレミアムとろしめさば(150g) P8  
 プレミアム炙りとろしめさば P10  
 プレミアム生風味とろさば P10  
 プレミアムとろさば薫製 P9  
 プレミアムとろさば漬け P9  
 プレミアム焼とろさば P10

### 業務用

とろさば薫製 P9  
 とろさば漬け P9  
 無添加しめさば P8  
 とろしめさば(3枚パック) P8  
 とろしめさば(4枚パック) P8  
 しめさば(5枚パック) P8  
 若しめさば(6枚パック) P8  
 焼さば P10  
 さば柚庵焼 P10

### 惣菜

さばチャーシュー P11  
 とろさば味噌煮 P11  
 とろさば開き P12  
 さばセンターカット P12  
 さば蒸フレーク P12  
 さば串(1切) P12  
 さば串(2切) P12

### 原料

国産さばフィーレ P19  
 (35枚入・40枚入・45枚入・50枚入・55枚入)

### 冷凍寿司

とろさば棒寿司 P13  
 松前風とろ鯖寿司 P13  
 松前大とろ鯖寿司 P14  
 焼さば寿司 P14  
 さば棒寿司 P14  
 炙りさば棒寿司 P14  
 梅しそさば棒寿司 P15  
 柚庵焼 焼さば寿司 P15  
 焼さば寿司(ハーフ) P16  
 さば棒寿司(ハーフ) P16  
 炙りさば棒寿司(ハーフ) P16  
 梅しそさば棒寿司(ハーフ) P16

### その他

〈大森屋〉塩さばふりかけ P17  
 〈日本製麻〉キーマ風鯖カレー P17  
 〈日本製麻〉SABO SABAサバとトマトのソース P17  
 〈日本製麻〉SABO SABAサバとタマネギのソース P17  
 〈ウチノ〉SABAR×内野家  
 国産真鯖使用サラダサバ プレーン P18  
 国産真鯖使用サラダサバ カレー P18  
 国産真鯖使用サラダサバ ブラックペッパー&ガーリック P18  
 〈田原缶詰〉銚子のおちようしサバ水煮缶 P18  
 〈ニッスイ〉ニッスイ×SABAR  
 コラボ缶詰 水煮缶 P18  
 コラボ缶詰 みそ煮缶 P18



# 生さば

生さば

サバ博士認定 うめえとろサバ

## サバ一筋の私たちが育てる 究極の養殖サバ

創業以来サバ一筋！日本一サバが大好きな企業「鯖やグループ」が和歌山県、串本で育てている究極の養殖サバ「うめえとろサバ」。安全・安心に生で食べられるサバを育てることで、サバの生食文化を世界に広めて行きます。



うめえとろサバ

## 「安全・安心・美味しい」を うめえとろサバが保証します

うめえとろサバは、アニサキスのキャリアでは無い優秀な親魚を選抜し、陸上の水槽で産卵、人工孵化し、約10センチになるまで水槽で飼育。海上養殖場に移してからは毎月、外部機関によるアニサキスチェックを行っています。

※2021年3月現在アニサキスが発見されたことはありません。



## 海上養殖でたっぷり運動する 元気なサバ！

気候、潮流、水質に恵まれた串本の養殖場で、のびのびと育てます。ICTの管理下でサバの育成状況を日々観測。適正量を給餌して、海洋汚染をしません。また、臭みのない爽やかな香りのサバに育てるため、独自配合の飼料を使っています。



## サバ博士認定 うめえとろサバ

|       |          |
|-------|----------|
| 規格    | 約350g/尾  |
| ケース数量 | 7~8尾/3kg |
| 賞味期限  | —        |
| 参考上代  | —        |

安全と安心も美味しさのエビデンス。究極の養殖サバ「うめえとろサバ」は生食が美味しい！程よい脂のノリとサバ本来の旨味が堪能できます。お寿司、お刺身でぜひご賞味ください。市場便を利用して各地方への配送が可能です。お気軽にお問い合わせください。

冷蔵

業務用

生さば

サバ博士認定 うめえとろサバ



## 前澤ファンド

鯖やグループであるフィッシュ・バイオテック株式会社は、総額100億円の出資を募った前澤ファンドに挑戦し、採択していただきました！

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



私たちは持続可能な養殖漁業の発展に尽力し、水産業の未来を創造します



# 鯖加工品



加工品

プレミアムシリーズ

業務用加工品



## プレミアムとろしめさば 120g/150g

|       |                         |
|-------|-------------------------|
| 規 格   | 約 120g/ 約 150g          |
| ケース数量 | 40pk×2 合 / 30pk×2 合     |
| 賞味期限  | 冷凍 365 日                |
| 参考上代  | 650 円(120g)/850 円(150g) |

鯖のプロの職人たちが、脂質の一番良い時期に収穫された国内産の真鯖を丁寧に手でおろし、骨抜きをしています。こだわりのオリジナル醸造酢で漬けているのでツンとくる酸味はありません。生食用としてスライスしてお刺身風に召し上がれます。

冷凍

## 無添加しめさば

|       |          |
|-------|----------|
| 規 格   | 1 枚      |
| ケース数量 | 30pk×2 合 |
| 賞味期限  | 冷凍 365 日 |
| 参考上代  | —        |

冷凍

業務用

## とろしめさば(3枚パック)

|       |          |
|-------|----------|
| 規 格   | 3 枚      |
| ケース数量 | 12pk×2 合 |
| 賞味期限  | 冷凍 365 日 |
| 参考上代  | —        |

冷凍

業務用

## とろしめさば(4枚パック)

|       |          |
|-------|----------|
| 規 格   | 4 枚      |
| ケース数量 | 8pk×2 合  |
| 賞味期限  | 冷凍 365 日 |
| 参考上代  | —        |

冷凍

業務用

## しめさば(5枚パック)

|       |          |
|-------|----------|
| 規 格   | 5 枚      |
| ケース数量 | 10pk×2 合 |
| 賞味期限  | 冷凍 365 日 |
| 参考上代  | —        |

冷凍

業務用



## プレミアムとろさば漬け

|       |          |
|-------|----------|
| 規 格   | 約 120g   |
| ケース数量 | 40pk×2 合 |
| 賞味期限  | 冷凍 365 日 |
| 参考上代  | 650 円    |

とろさばのために開発したオリジナルの醤油だれに漬け込みました。ご飯に乗せて漬け丼もおおすすめです。

冷凍

## とろさば漬け

|       |          |
|-------|----------|
| 規 格   | 約 120g   |
| ケース数量 | 40pk×2 合 |
| 賞味期限  | 冷凍 365 日 |
| 参考上代  | —        |

冷凍

業務用



## プレミアムとろさば薫製

|       |          |
|-------|----------|
| 規 格   | 約 120g   |
| ケース数量 | 40pk×2 合 |
| 賞味期限  | 冷凍 365 日 |
| 参考上代  | 650 円    |

独自技術で薫製風味の味付けをしています。サバ本来の旨みを楽しめる逸品です。

冷凍

## とろさば薫製

|       |          |
|-------|----------|
| 規 格   | 約 120g   |
| ケース数量 | 40pk×2 合 |
| 賞味期限  | 冷凍 365 日 |
| 参考上代  | —        |

冷凍

業務用

## おすすめの解凍方法

### 〈ゆっくり解凍〉

パックのまま、冷蔵庫内の一番温度の低い場所で完全に解凍します。味を損なわないおすすめの解凍方法です。(約 5 時間)

### 〈急いで解凍〉

パックのまま、水道水を当てながら解凍します。庫内解凍よりも素早く解凍することができます。(約 30 分)

※お召し上がりの直前に解凍することで、品質を落とさずお召し上がりいただけます。

※電子レンジでの解凍は、さばの旨味が流れ出すことがありますので、通常は上記の解凍方法でお召し上がりください。

## さばの豆知識

# 01

### ■さばの色は何色？

お店に並んでいる時は紺色、海の中ではややエメラルドブルーです。ストレスを受けると紺色になるとい説もあります。白い水槽で泳がせると、白くはなりません、とても薄い色になり、まるで別の魚のようです。



海の中のさばはキラキラですよ

加工品

プレミアムシリーズ

業務用加工品



### とろさば開き

|       |          |
|-------|----------|
| 規 格   | 1 枚      |
| ケース数量 | 12pk×2 合 |
| 賞味期限  | 冷凍 365 日 |
| 参考上代  | —        |



「大きいほどウマイ!」大型国産真さばを開きにしました。肉厚で極上の脂の乗りが自慢の逸品です。

冷凍 業務用



### センターカット

|       |          |
|-------|----------|
| 規 格   | 2 枚      |
| ケース数量 | 10pk×2 合 |
| 賞味期限  | 冷凍 365 日 |
| 参考上代  | —        |



ご家庭にも飲食店様にも使い勝手の良い国産真さばのセンターカットです。無塩のためお好みで塩加減を調整できます。さば料理専門店 SABAR での人気商品です。

冷凍 業務用



### さば蒸フレーク

|       |          |
|-------|----------|
| 規 格   | 1kg      |
| ケース数量 | 14pk×1 合 |
| 賞味期限  | 冷凍 365 日 |
| 参考上代  | —        |




国産真さばの剥き身を蒸してフレークにしました。骨が入っていないので、様々な料理に活用できます。

冷凍 業務用

## さばの豆知識 03

### ■さばのお刺身って珍しいの？

サバは昔からよく食べられていますが、天然のサバは寄生虫（アニサキス）がいるので、とても美味しいですが生で食べるのは覚悟が必要。なので、天然のサバは「冷凍」もしくは「加熱」が必要です。安全のためには厚生労働省より、冷凍（-20℃で24 時間以上冷凍）するか、加熱（70℃以上、または60℃なら1分）する必要があります。家庭用の冷凍庫は-18℃なので、48 時間以上は必要と考えます。



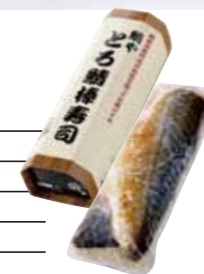


ロングセラー



### とろさば棒寿司

|       |          |
|-------|----------|
| 規 格   | 1 本      |
| ケース数量 | 12 本×2 合 |
| 賞味期限  | 冷凍 180 日 |
| 参考上代  | 2000 円   |



テレビ・雑誌等で紹介された話題の商品!鯖や人気NO.1商品!旧来のさば寿司のすっぱい、パサパサしているという概念を変える自慢の逸品。

冷凍 冷蔵 常温 市販用

### とろさば棒寿司(化粧箱なし)

|       |          |
|-------|----------|
| 規 格   | 1 本      |
| ケース数量 | 30 本     |
| 賞味期限  | 冷凍 180 日 |
| 参考上代  | —        |



冷凍 業務用

ロングセラー



### 松前風とろさば寿司

|       |          |
|-------|----------|
| 規 格   | 1 本      |
| ケース数量 | 12 本×2 合 |
| 賞味期限  | 冷凍 180 日 |
| 参考上代  | 2000 円   |



国産の昆布を食べやすい薄皮にして使用しています。昆布の旨味がじんわり広がる京風仕上げの上品な味わいの棒寿司です。

冷凍 冷蔵 常温 市販用

### 松前風とろさば寿司(化粧箱なし)

|       |          |
|-------|----------|
| 規 格   | 1 本      |
| ケース数量 | 30 本     |
| 賞味期限  | 冷凍 180 日 |
| 参考上代  | —        |



冷凍 業務用

■冷凍寿司の扱いについて お米の白ろう化を防ぐために適切な温度管理（-18℃以下）をお願いいたします。（白ろう化とはお米がパサつき、硬くなる状態です。）



### プレミアム炙りとろしめさば

|       |         |
|-------|---------|
| 規 格   | 1枚      |
| ケース数量 | 30pk×2合 |
| 賞味期限  | 冷凍 365日 |
| 参考上代  | 650円    |



極上のとろしめさばを丁寧に炙りました。スライスしてお刺身風に召し上がれます。

冷凍



### プレミアム焼とろさば

|       |         |
|-------|---------|
| 規 格   | 1枚      |
| ケース数量 | 30pk×2合 |
| 賞味期限  | 冷凍 365日 |
| 参考上代  | 650円    |



極上のとろさばをジェットオーブンで焼き上げました。ふっくらジューシーな身がたまりません。

冷凍

### 焼さば(4枚パック)

|       |         |
|-------|---------|
| 規 格   | 4枚      |
| ケース数量 | 10pk×2合 |
| 賞味期限  | 冷凍 365日 |
| 参考上代  | —       |



冷凍

業務用



### プレミアム生風味とろさば

|       |         |
|-------|---------|
| 規 格   | 1枚      |
| ケース数量 | 30pk×2合 |
| 賞味期限  | 冷凍 365日 |
| 参考上代  | 650円    |



さば本来の旨味を閉じ込めた新しいお刺身タイプのとろさばです。そのままお醤油でも、表面を軽く炙って塩やポン酢でも美味しく召し上がれます。また薄くスライスしてサバのしゃぶしゃぶもお楽しみいただけます。

冷凍



### さば柚庵焼

|       |           |
|-------|-----------|
| 規 格   | 5枚        |
| ケース数量 | 20pk×1c/s |
| 賞味期限  | 冷凍 365日   |
| 参考上代  | —         |



国産のさばを柚子ダレに漬け込み、ふっくらと焼き上げました。黄金色の焼き色、柑橘系あまから味がご飯にぴったりです。

冷凍

業務用



## さばの豆知識

# 02

### ■さばの寿命は何年？

年を取ればとるほど大きくなる鯖！45cmほどのものが最大という事で6年くらいと言われています。私たちがよく見かける25～30cmくらいの鯖は1歳半から2歳くらいです。



大きいほど脂が乗って旨い！



### とろさば味噌煮

|       |         |
|-------|---------|
| 規 格   | 1枚      |
| ケース数量 | 30pk×2合 |
| 賞味期限  | 冷凍 365日 |
| 参考上代  | —       |



真空低温調理でふんわり仕上げたとろける味噌煮です。骨をとっているので安心して召し上がりいただけます。

冷凍

業務用

## 鯖やの「とろさば」定義

- 其ノ一 天然の国産の鯖を使用
- 其ノ二 脂質含有量 21%以上 ※DHAやEPAを含むオメガ3のことです。
- 其ノ三 魚体重 550g 以上！大きい程うまい！

加工品

プレミアムシリーズ

業務用加工品

加工品

惣菜

ロングセラ-



### 松前大とろさば寿司

|       |        |
|-------|--------|
| 規 格   | 1本     |
| ケース数量 | 12本×2合 |
| 賞味期限  | 冷凍180日 |
| 参考上代  | 3000円  |



三陸沖産の脂ののった肉厚なとろ鯖と北海道産の昆布を使用し、上品な味に仕上げた逸品です。店頭でもご予約がないとご購入いただけない商品です。

冷凍 冷蔵 常温 市販用

ロングセラ-



### 焼さば寿司

|       |           |
|-------|-----------|
| 規 格   | 1本(8貫カット) |
| ケース数量 | 12本×2合    |
| 賞味期限  | 冷凍180日    |
| 参考上代  | 1300円     |



子供から大人まで大人気の焼さば寿司。ジェットオープンを使用し、直火よりもふっくらとジューシーに焼き上げました。

冷凍 冷蔵 常温 市販用

### 焼さば寿司(化粧箱なし)

|       |     |      |        |
|-------|-----|------|--------|
| 規 格   | 1本  | 賞味期限 | 冷凍180日 |
| ケース数量 | 45本 | 参考上代 | —      |

冷凍 業務用



### 梅しそさば棒寿司

|       |           |
|-------|-----------|
| 規 格   | 1本(8貫カット) |
| ケース数量 | 12本×2合    |
| 賞味期限  | 冷凍180日    |
| 参考上代  | 1200円     |



白板昆布をのせたさば棒寿司に梅ペーストを入れることでさっぱりと仕上げた、春から夏によく出る季節の人気商品です。

冷凍 冷蔵 常温 市販用

### 梅しそさば棒寿司(化粧箱なし)

|       |     |      |        |
|-------|-----|------|--------|
| 規 格   | 1本  | 賞味期限 | 冷凍180日 |
| ケース数量 | 45本 | 参考上代 | —      |

冷凍 業務用



### 柚庵焼 焼さば寿司

|       |           |
|-------|-----------|
| 規 格   | 1本(8貫カット) |
| ケース数量 | 12本×2合    |
| 賞味期限  | 冷凍180日    |
| 参考上代  | 1300円     |



黄金色の焼き色、柑橘系のみから味が特徴の柚庵焼きさば寿司です。2020年に美味しくなって再登場しました。

冷凍 冷蔵 常温 市販用

### 柚庵焼 焼さば寿司(化粧箱なし)

|       |     |      |        |
|-------|-----|------|--------|
| 規 格   | 1本  | 賞味期限 | 冷凍180日 |
| ケース数量 | 45本 | 参考上代 | —      |

冷凍 業務用

鯖寿司

極み冷凍

鯖寿司

極み冷凍



### さば棒寿司

|       |           |
|-------|-----------|
| 規 格   | 1本(8貫カット) |
| ケース数量 | 12本×2合    |
| 賞味期限  | 冷凍180日    |
| 参考上代  | 1200円     |



肉厚のしめさばを押し寿司に仕立てました。国産の白板昆布を乗せているのであっさりとした味わいです。

冷凍 冷蔵 常温 市販用

### さば棒寿司(化粧箱なし)

|       |     |      |        |
|-------|-----|------|--------|
| 規 格   | 1本  | 賞味期限 | 冷凍180日 |
| ケース数量 | 45本 | 参考上代 | —      |

冷凍 業務用

NEW



### 炙りさば棒寿司

|       |           |
|-------|-----------|
| 規 格   | 1本(8貫カット) |
| ケース数量 | 12本×2合    |
| 賞味期限  | 冷凍180日    |
| 参考上代  | 1200円     |



肉厚のしめさばの表面を軽く炙ることですばの旨味をさらに引出しました。2020年の新商品です。

冷凍 冷蔵 常温 市販用

### 炙りさば棒寿司(化粧箱なし)

|       |     |      |        |
|-------|-----|------|--------|
| 規 格   | 1本  | 賞味期限 | 冷凍180日 |
| ケース数量 | 45本 | 参考上代 | —      |

冷凍 業務用

- 冷凍寿司の販売について
- ①冷凍販売 冷凍状態（化粧箱に入った状態）で販売
  - ②解凍販売 冷凍寿司を解凍後に化粧箱に梱包して販売。消費期限を商品ごとに決められたルールで設定し、販売してください。解凍後の販売温度帯は要冷蔵、常温のいずれかを指定できます。

## 冷凍寿司の解凍方法

1 冷凍状態で箱から取り出し、封を切らずに電子レンジに入れ、「解凍」機能ではなく、必ず「あたため」機能をご使用ください。凍っている製品を下記の時間を目安に電子レンジで加熱してください。

500W … 2分30秒 600W … 2分  
800W … 1分



電子レンジであたため、残りを余熱で解凍します。電子レンジから取り出した際、まだ凍った状態となります。

解凍方法は動画でもご覧いただけます



2 加熱後、電子レンジから取り出し1時間半放置してください。時間が過ぎましたら、袋から取り出し、ラップをはがしてお召し上がりください。





# その他の鯖



## 焼さば寿司 ハーフ

|       |           |
|-------|-----------|
| 規 格   | 1本(4貫カット) |
| ケース数量 | 24本x2合    |
| 賞味期限  | 冷凍180日    |
| 参考上代  | 730円      |



焼さば寿司のハーフカットです。全てカットが入っているので個食に便利な商品です。

冷凍 冷蔵 常温 市販用

## 焼さば寿司 ハーフ(化粧箱なし)

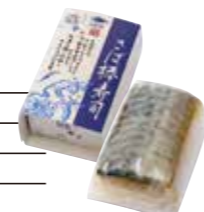
|       |     |      |        |
|-------|-----|------|--------|
| 規 格   | 1本  | 賞味期限 | 冷凍180日 |
| ケース数量 | 60本 | 参考上代 | —      |

冷凍 業務用



## さば棒寿司 ハーフ

|       |           |
|-------|-----------|
| 規 格   | 1本(4貫カット) |
| ケース数量 | 24本x2合    |
| 賞味期限  | 冷凍180日    |
| 参考上代  | 660円      |



さば棒寿司のハーフカットです。全てカットが入っているので個食に便利な商品です。

冷凍 冷蔵 常温 市販用

## さば棒寿司 ハーフ(化粧箱なし)

|       |     |      |        |
|-------|-----|------|--------|
| 規 格   | 1本  | 賞味期限 | 冷凍180日 |
| ケース数量 | 60本 | 参考上代 | —      |

冷凍 業務用



## 炙りさば棒寿司 ハーフ

|       |           |
|-------|-----------|
| 規 格   | 1本(4貫カット) |
| ケース数量 | 24本x2合    |
| 賞味期限  | 冷凍180日    |
| 参考上代  | 660円      |



炙りさば棒寿司のハーフカットです。全てカットが入っているので個食に便利な商品です。

冷凍 冷蔵 常温 市販用

## 炙りさば棒寿司 ハーフ(化粧箱なし)

|       |     |      |        |
|-------|-----|------|--------|
| 規 格   | 1本  | 賞味期限 | 冷凍180日 |
| ケース数量 | 90本 | 参考上代 | —      |

冷凍 業務用



## 梅しそさば棒寿司 ハーフ

|       |           |
|-------|-----------|
| 規 格   | 1本(4貫カット) |
| ケース数量 | 24本x2合    |
| 賞味期限  | 冷凍180日    |
| 参考上代  | 660円      |



梅しそさば棒寿司のハーフカットです。全てカットが入っているので個食に便利な商品です。

冷凍 冷蔵 常温 市販用

## 梅しそさば棒寿司 ハーフ(化粧箱なし)

|       |     |      |        |
|-------|-----|------|--------|
| 規 格   | 1本  | 賞味期限 | 冷凍180日 |
| ケース数量 | 60本 | 参考上代 | —      |

冷凍 業務用



## 〈日本製麻〉SABO SABA サバとトマトのソース

|       |      |      |        |
|-------|------|------|--------|
| 規 格   | 140g | 賞味期限 | 常温365日 |
| ケース数量 | 30個  | 参考上代 | 360円   |

国産のサバを角切りにし、ごろごろとした具材と爽やかなトマトソースが特徴の Pastaソース。国産のサバを丸ごと酵素分解したエキス粉末「サバペプチド」を配合。

常温



## 〈日本製麻〉SABO SABA サバとタマネギのソース

|       |      |      |        |
|-------|------|------|--------|
| 規 格   | 140g | 賞味期限 | 常温365日 |
| ケース数量 | 30個  | 参考上代 | 360円   |

国産サバをフレークにし、タマネギやにんにく、しょうがなどの香味を効かせた醤油ベースの Pastaソース。国産のサバを丸ごと酵素分解したエキス粉末「サバペプチド」を配合。

常温

## さばの豆知識 04

### ■バッテラとは？

シメサバの押し寿司といえば、関西では「バッテラ」と言います。ポルトガル語の小舟を指す、バッテイラが語源だとか。元々はコノシロという魚でしたが、今では「バッテラ」といえば、サバです。



鯖やにはあぶりや梅しそなどいろんな押し寿司があります



〈ウチノ〉SABAR×内野家  
国産真鯖使用サラダサバ プレーン

|       |         |      |         |
|-------|---------|------|---------|
| 規 格   | 1切      | 賞味期限 | 常温 540日 |
| ケース数量 | 40pk×2合 | 参考上代 | 268円    |

さば料理専門店「SABAR」と無添加お惣菜の老舗「内野家」とのコラボ商品「サラダサバ」が誕生しました。常温保存 OK、DHA・EPA 含有、食品添加物不使用。

常温



〈ウチノ〉SABAR×内野家  
国産真鯖使用サラダサバ  
ブラックペッパー&ガーリック

|       |         |      |         |
|-------|---------|------|---------|
| 規 格   | 1切      | 賞味期限 | 常温 540日 |
| ケース数量 | 40pk×2合 | 参考上代 | 268円    |

さば料理専門店「SABAR」と無添加お惣菜の老舗「内野家」とのコラボ商品「サラダサバ」が誕生しました。常温保存 OK、DHA・EPA 含有、食品添加物不使用。

常温



〈ウチノ〉SABAR×内野家  
国産真鯖使用サラダサバ カレー

|       |         |      |         |
|-------|---------|------|---------|
| 規 格   | 1切      | 賞味期限 | 常温 540日 |
| ケース数量 | 40pk×2合 | 参考上代 | 268円    |


さば料理専門店「SABAR」と無添加お惣菜の老舗「内野家」とのコラボ商品「サラダサバ」が誕生しました。常温保存 OK、DHA・EPA 含有、食品添加物不使用。

常温

## さばの豆知識 05

### ■さばは美容に効果あり!?

サバには、EPA(エイコサペンタエン酸)やDHA(ドコサヘキサエン酸)が多く含まれており、とくにEPAは血液をさらさらにして血流改善をしてくれるので美容と健康に良いとされています。また、サバの血合い部分はビタミンAやビタミンEが多く含まれており、抗酸化作用があるため粘膜や細胞膜を若々しく保つ効果があります。更に、美容に欠かせない良質なたんぱく質も豊富なのです!より効果を発揮させるためには、旬の脂が乗った大きなサバがオススメです☆





# 鯖フィレ

## 国産さばフィレ

|       |           |
|-------|-----------|
| 規 格   | 35枚 / 5kg |
|       | 40枚 / 5kg |
|       | 45枚 / 5kg |
|       | 50枚 / 5kg |
|       | 55枚 / 5kg |
| ケース数量 | 5kg×2合    |
| 賞味期限  | 冷凍 365日   |
| 参考上代  | —         |

様々なサイズの業務用の無塩タイプの骨取フィレです。全て国産原料で統一しております。事業所給食様や飲食店様、工場加工用と様々な用途でご使用いただけます。また、35枚入タイプは弊社の「とろさば」定義に入るので「鯖や・SABAR」のロゴ使用が可能です。国内外に多数仕入れ先があるため、一度お問い合わせください。

冷凍

業務用



鯖原料

国産さばフィレ

## 「3月8日はサバの日」



### 「サバの日」の取り組み

3月8日のサバの日を国民的イベントにすることを目指して2016年にスタートした「サバだらけイベント」。今年のテーマは「健康維持に重要とされているDHAやEPAをたくさん含むサバを食べて、新型コロナウイルスに打ち勝とう!」でした。節分に恵方巻を食べるように、サバの日はサバを食べる習慣が定着するようサバ愛全開で取り組んでいます。