

# ブランド鯉よいざくら「宵桜」甘煮、熟成フィレ

## ■概要

### 特徴

「宵桜」は養殖期間3年間、毎日山形県産米を食べて育ちます。地産地消とSDGsを合言葉に、良質な脂がのった身は、豊かな甘みを生み、甘煮はもちろん刺身(熟成フィレ)でも最高品質の仕上がりです。「宵桜」を使った鯉料理は様々なコンテストで高い評価を得ています。



「宵桜」甘煮



「宵桜」熟成フィレ

### 支援方法

受託研究

### 開発時期

令和7年12月

### 担当

庄内試験場特産技術部



「宵桜」フィレ使用の鯉料理

## ■企業情報

### 企業名

有限会社高橋鯉屋

### 所在地

長井市成田1880-1

### TEL

0238-88-2785

### URL

<https://carpec.thebase.in>

### 事業内容

鯉養殖、加工品製造・販売

## ■支援技術の概要



庄内試験場の分析にて、宵桜の脂質の特徴として、酸化しにくく健康に良いとされるオレイン酸の割合が配合飼料で養殖された鯉よりも顕著に高いことを明らかにしました。また、熟成期間に試料を採取し、微生物試験を実施することで衛生指標に問題がないことを確認しました。