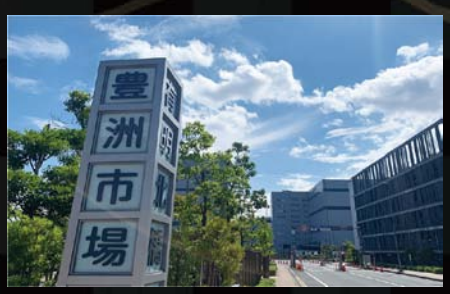
高級料亭お墨付き

天然 本まぐろ

豊洲市場直送販売

本まぐろと呼ばれるのはクロマグロだけ！

ミナミマグロやメバチ、キハダにビンナガなど、おもに5種類のマグロが流通していますが、その中でも一番大きい「クロマグロ」が
最高級とされ、唯一「本まぐろ」と呼ばれます。
大きいもので体長が3m、重さが500kg以上にもなる大型魚で背中から側線にかけて魚体半分が黒いことからクロマグロと呼ばれ、ほかのマグロと比べてくちばしが短いのが特徴です。
大トロの部分が多く身の色と味ともに濃厚で、お刺身やお寿司にもっとも適したマグロと言われております。



自信をもってオススメする高級天然本まぐろ

極上の贅沢

豊洲市場直送販売

天然本まぐろ中トロ 腹 (200g)

市場直送だからこその格安価格！
脂のりが抜群で、食べて驚く極上の中トロです。

4,500円(税込)

天然本まぐろ大トロ (200g)

職人を唸らせる逸品です！

5,400円(税込)

天然本まぐろ中トロ背 (200g)

筋まで絶品ご賞味あれ！

4,200円(税込)

天然本まぐろ赤身 (200g)

万人に愛される美味しさです！

3,200円(税込)

天然メバチまぐろ中トロ (200g)

市販メバチと食べ比べて納得！

3,500円(税込)

天然ミナミまぐろタタキ (250g)

日本一美味しいタタキと評判です！

1,800円(税込)

※グラム数は目安となり多少の前後が生じます。※冷凍柵での販売となります。

(写真はイメージです)

美味しく食べる為の解凍方法

まぐろは獲れてすぐに船内で－６０℃の超低温に瞬間冷凍され、旨味も鮮度も
しっかり閉じ込めてあります。上手に解凍し、美味しいまぐろを召し上がってください。

1. パックから冷凍まぐろを取り出し、
   柵の表面の切りくずを水で流します。
   ※冷凍状態のまま洗い流して下さい。
2. ①を温塩水（約４０℃の温水１リットルに対し
   塩大さじ山盛り２杯の割合）に１分程度浸します。
   ※塩水濃度約4%の温塩水を作ります（海水と同じぐらい）
   ※浸しすぎると身が縮れ旨味が損なわれます。
3. まぐろを取り出し、水分をよく拭き取ります。
   ※キッチンペーパーやきれいな布巾で表面がけば立たないよう、
   こすらず押さえつけるように拭いてください。
4. キッチンペーパーで③を包みビニール袋に入れ氷水に２～３時間つけ置きします。
   ※低温解凍することで変色を防ぎ、美味しいまぐろをお召し上がりいただけます。
   ※食前に冷蔵庫で寝かせることで熟成され更に美味しくお召し上がりいただけます。
5. 包丁が通るようになった頃、カットしてください。
   ※筋に対して垂直に包丁を入れると筋が切れ食べやすくなります。
   ※身が崩れない方向（指で摘で筋が引っかからない方向）に一太刀で切ることで
   美しい仕上がりになります。

ご注意

※ お買い上げから冷凍保存で１週間以内を目安にお召し上がりください。また、まぐろは家庭用冷凍庫ですと日に日に鮮度が落ちるのでお早めに召し上がりください。
※ 一度解凍したまぐろは再冷凍しないでください。まぐろを再び凍結させると、まぐろは化学変化を起こし、美味しさが失われてしまいます。
※ 解凍後はチルド室保存で１～２日以内にお召し上がりください。

天然本まぐろ直売
神奈川東部支店
〒224-0027 神奈川県横浜市
都筑区大棚町139-2-1階
担当者連絡先：070－4333－2197

※店頭販売は行っておりません。