

# 自然派 Style まぐろ丼



近海まぐろ

水揚げから加工までが早く新鮮

1回の漁が1年にも及ぶことがある遠洋まぐろとは違い、和歌山県沖で獲る近海まぐろは水揚げから加工までがスピーディー。船上活〆により、獲れたての旨味が活きています。

はえ縄漁

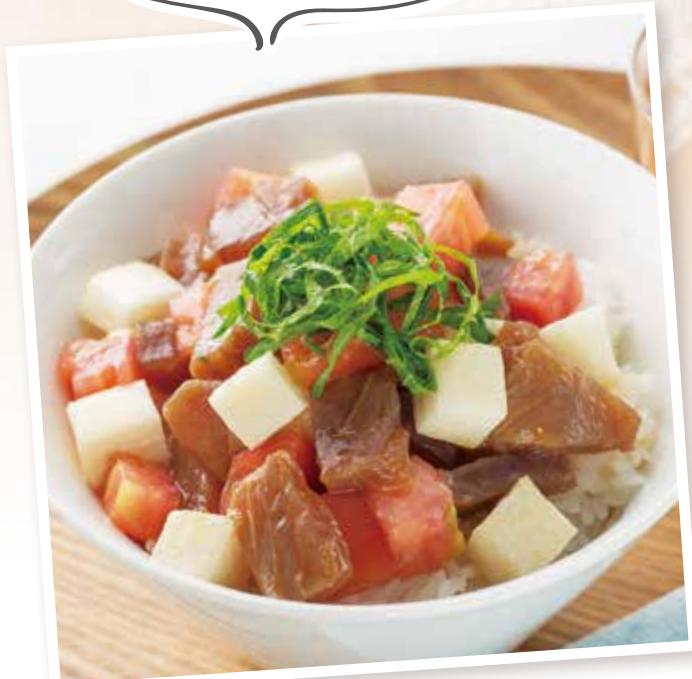
まぐろにやさしく・資源も守る

針のついた縄を仕掛けて釣り上げる「はえ縄漁」は、大きな網で一網打尽にする「巻き網漁」に比べ、魚体へのダメージが少なく劣化が防げます。また、大きな針で一定サイズ以上のものだけを釣るので、水産資源の保護にもつながります。



タレが多めなので

具材を足して  
栄養UP♪



おうちで漁港メシ!?

新鮮・安心・手軽。ぜんぶ叶えた名品。  
南紀勝浦の天然まぐろを、船上で活〆したとびきりの鮮度が自慢です。  
合わせたのは、上質なまぐろの輪郭が際立つ化学調味料無添加のタレ。  
漁港メシのような新鮮さに、安全あんしんな調味料、手軽さまで兼ね備えた自信作です。

バツグンの鮮度と味!  
名品まぐろ丼!

流水解凍5分でOK

2袋

自然派 Style

マストミ(徳島)

自然派Styleまぐろ丼2袋

60g × 2

麦豆 不使用 凍

4袋

自然派 Style

マストミ(徳島)

自然派Styleまぐろ4袋

60g × 4 麦豆 不使用 凍

キハダマグロ・メバチマグロ(和歌山県)、醤油、米発酵調味料、砂糖。お届日含む8日間。