

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。船上活メにより、獲れたての旨味が生きています。

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ことで、水産資源の保護にもつながります。

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、

安全あんな調味料、

手軽さまで兼ね備えた自信作です。

バッグインの鮮度と味！

名品まぐろ丼

タレが多めなので

具材を足して
栄養UP♪

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

$$60\text{g} \times 2$$

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

$$60\text{g} \times 4$$

麦豆

不使用

凍用

四

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。お届け日含む8日間。