

玄海鷹島本まぐろ

玄界灘の養殖本鮭

長崎県の北、玄界灘に浮かぶ周囲約40kmの島「鷹島」で養殖をしている本鮭です。

鮮度の良い国産中心の生鮭を使用し育てています。



規格・サイズ 荷 姿	GG / TFバック 他 各種
---------------	--------------------

遊子だんだん鮭

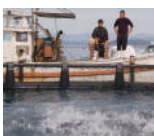
マリンフーズ新ブランド 遊子だんだん鮭が誕生

愛媛県の方言である「だんだん」は「ありがとう」を意味します。
美味しくいただけることへの感謝、
食べていただけるお客様への感謝、
そんな「ありがとう」の気持ちを込めました。



ポイント 1 養殖環境

遊子はリアス式海岸の特徴である急峻な地形、定期的に流入する黒潮の影響を受け、潮通しが良く鮭養殖に適した水温と言われています。



ポイント 2 飼料へのこだわり

高脂質で血合い変色の遅い良質な身質を目指した飼料を使って養殖しています。



ポイント 3 プロによる育成

モジャコ(ぶりの稚魚)から一貫管理生産で、遊子漁場の中でも鮭養殖に精通した生産者に依頼し養殖しています。



規格・サイズ 荷 姿	フィレ 4枚 他
---------------	-------------

玄海鷹島本まぐろ

長崎県の北、玄界灘に浮かぶ
周囲約40kmの島「鷹島」で
養殖をしている本鮪です。



詳しくは P.16

規格・サイズ 荷	姿	GG,TFパック 他 各種
-------------	---	------------------

中国産キハダ鮪

漁獲した鮪を全量一括で仕入れる
“一船買い”を行っているので、
様々なグレード、サイズの鮪を確保できます。
多様な加工をした製品の提供が可能です。
※バチ鮪・ピンチョウ鮪の取り扱いもございます。



規格・サイズ 荷	姿	ブロック 7kg 他
-------------	---	---------------



規格・サイズ 荷	姿	フラット 3kg 他
-------------	---	---------------

インドネシア産キハダ鮪スライス

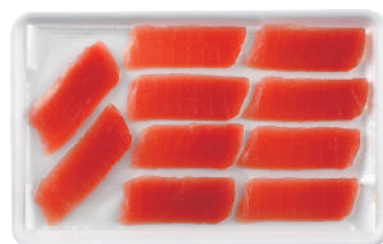
インドネシアで水揚げされた生キハダ鮪を
手切りでスライスし急速凍結したワンフローズン商品です。
流水解凍可能なため、取扱いしやすい商品です。



規格・サイズ 荷	姿	100g(10枚) 他 24p×2 他
-------------	---	------------------------

中国産バチ鮪スライス

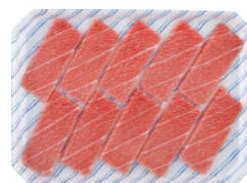
船凍延縄原料を使用し、
手切り加工したバチ鮪スライスです。
※キハダ鮪・ピンチョウ鮪の取り扱いもございます。



規格・サイズ 荷	姿	100g(10枚) 他 100p 他
-------------	---	-----------------------

本鮪スライス

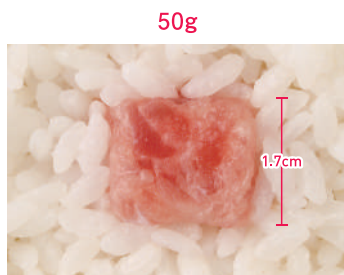
養殖本鮪を手切り加工し、
シーズニング処理を行った
色持ちの良い本鮪スライスです。



規格・サイズ 荷	姿	100g(10枚) 他 10p
-------------	---	--------------------

5種のネギトロ芯

キハダ鮭・ビンチョウ鮭・
バチ鮭・南鮭・本鮭の
5種類の鮭を使用している商品です。



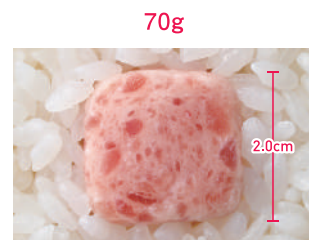
規格・サイズ	500g(10本)
荷姿	4p×3



規格・サイズ	750g(5本)
荷姿	4p×3

たたき鮭芯

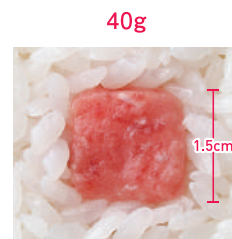
鮭専任の担当者が
選定した原料を使用し、
生産した商品になります。



規格・サイズ	350g(5本) 他
荷姿	6p×3 他

本鮭トロスティック

本製品に使用している鮭は「本鮭のみ」となっております。
シーズニング処理を行った、色持ちの良い鉄火芯です。



規格・サイズ	400g(10本)
荷姿	5p×3

国産鮭鉄火芯

バチ鮭・キハダ鮭2種の国産鮭を使用した鉄火芯です。
鮭本来の味と、色目にこだわった商品です。



規格・サイズ	500g(20本)
荷姿	3p×4

鮭鉄火芯

1本ごとに切り出して作った、鉄火巻き用商品です。
鮭の食感を感じられる商品になっています。



規格・サイズ	1500g(50本) 他
荷姿	1p 他