

メバチマグロ

柔らかい食感であっさりと美味。
きれいな鮮紅色のメバチマグロです。



筋取り商品で、歩留まりがよく、
赤身の味がしっかりしている
日本近海産のマグロです。
深い海を回遊するメバチマグロの身は
きれいな鮮紅色をしています。
柔らかく、クセの無い、
あっさりとした美味しさが人気です。
刺身や寿司、鉄火丼など
様々なお料理でお召し上がりいただけます。



おいしいもどし方

塩水はマグロの発色を促すとともに
旨味を閉じ込める効果があり、
美味しくお召し上がりいただけます。



準備するもの

- ・冷塩水
(水1ℓに対し、大さじ2杯の塩を溶かしたもの)
- ・キッチンペーパー

もどし方

- ①冷凍状態のマグロを直接、冷塩水に浸す。
- ②キッチンペーパーでくるみ、冷蔵庫へ。

メバチマグロ 柵 上身 (筋取り 2.5cm プレート柵取り 不定量)

※1)

超冷凍

商品コード	規格	賞味期限	ケース入り数
12793	3kg × 3合	24ヶ月	1

※1) 超冷凍：長期保存の場合、-50℃以下で保存下さい。

メバチマグロ 柵 (2.5cm プレート柵取り 不定量)

※1)

超冷凍

商品コード	規格	賞味期限	ケース入り数
11048	3kg × 3合	24ヶ月	1

※1) 超冷凍：長期保存の場合、-50℃以下で保存下さい。