

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すみ、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。