

まぐろがお客様に届くまでの簡単な流れ

1. 水揚げ



世界各地で獲れたまぐろがすぐに冷凍保存され、鮮度が保たれたまま水揚げされます。

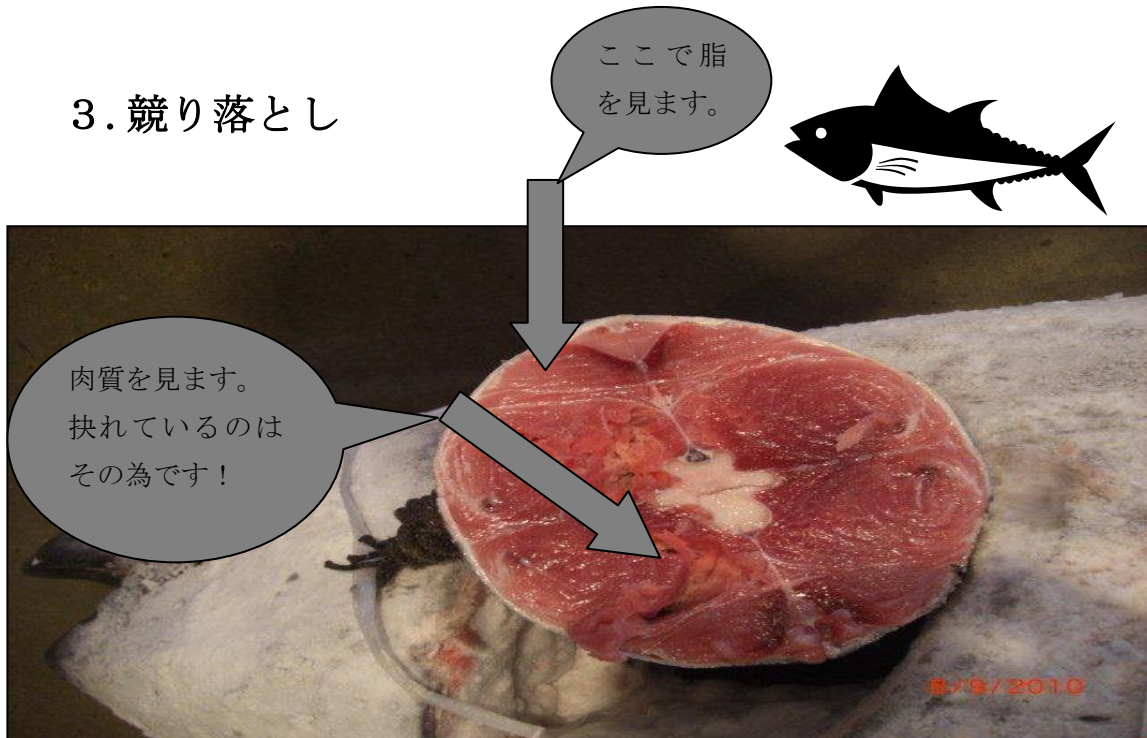
2. 市場に上場



目利き…

私たちが1本1本丁寧に吟味し
お客様のニーズに合ったもの
を入札・競り落とします。

3. 競り落とし

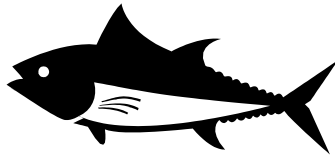


肉質・脂・色・全てにおいて条件を満たしたまぐろだけ入札・競り落とします。

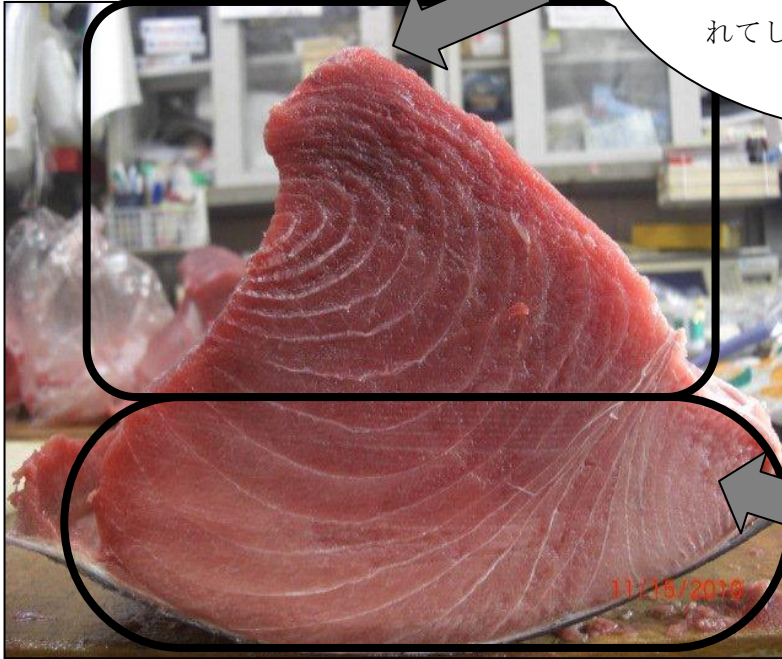
4. 加工・四ツ割



このように、腹2・背2と、加工しやすく解体していきます。



5. 解凍し、加工



赤身！
きれいですね！
水が出ないしっかりとした身です。
赤身が悪いと脂も味も全て損なわれてしまいます。

中トロ！
白いのがわかりますね！
とろけますよ！

お客様が調理・食しやすいようにブロック状にして加工、作に切っていきます。

いよいよ店頭に並びます！！

