

Super Frozen Tuna

“Super Frozen Tuna”のご紹介 (スーパー・フロズン・ツナ)

当社が誇る **Super Frozen Tuna** を紹介いたします。

Super Frozen Tuna は、刺身用まぐろ専門の延縄船で、漁獲及び処理されております。釣り上げられた後、直ちに、血抜き、内蔵及びエラを除去され、船内のフリーザー(マイナス60度C以下)で速やかに凍結されます。この時、ほとんどのまぐろは、死後硬直を迎えておりませんので、まぐろは最高の鮮度が保たれた状態で、凍結保管されるわけです。これが **Super Frozen Tuna** が、“**Fresher than fresh tuna**”と言われる所以です。(小売店で売られている生まぐろは、水揚げ後1週間、長ければ2週間にもなるものがあります。)

更に **Super Frozen Tuna** は、現在市場に広く出回っている、いわゆるガスまぐろ(CO Tuna)とは全く違い添加物ゼロの**100%NATURAL**です。

Super Frozen Tuna は、漁獲後、船上から一貫してマイナス60度C以下で保管されております。当社にては、マイナス60度C以下の超低温保管庫に **Super Frozen Tuna** が保管されております。

Super Frozen Tuna をお使い頂くと、下記のメリットがあります。

- ・安定した品質(鮮度、色、味)
- ・安定した供給
- ・安定した価格
- ・ほぼ100%の歩留り
- ・クリーンで衛生的
- ・ハンドリングが簡単

現在下記のアイテム取り扱っております。

- ・目鉢まぐろ(Bigeye)
- ・黄肌まぐろ(Yellowfin)
- ・南まぐろ(Southern Bluefin)
- ・本まぐろ(Northern Bluefin)
- ・スタイル:ロイン、ブロック、柵、ステーキ

お問い合わせはお電話下さい。お待ちしております。

Enjoy Super Frozen Tuna !