【最上級の旬の美味】龍馬鰤・極 KIWAMI
50本限定で予約販売開始

高知・宿毛のブランド魚・龍馬鰤の中から選び抜かれた1本『極 KIWAMI』
2023年12月20日 頃～予約先着順で発送。
丸々と肥えた7kg超の寒ブリは色艶抜群で見栄えが良く、インパクト抜群。

出世魚として知られる鰤は、会社の発展を願い忘年会などで食べられることもあるそう。
縁起のよい魚としてお祝いの席でも用いられる鰤は、ご贈答品としても大変喜ばれます。

龍馬鰤・極 KIWAMI 詳細ページ
https://takumi-gyosho.com/fr/44

【ご予約受付期間】2023年12月25日（月） 頃まで
【発送】2023年12月20日（水） 頃から予約先着順で発送
【数量】50本 ※予約本数に達し次第終了
【価格】25,000円（送料・税込）

■龍馬鰤とは
常に新鮮な海水が流れ込む黒潮により水温が一定に保たれ、全国でも有数の養殖に適した漁場として知られている高知・宿毛湾。
恵まれた環境で徹底した管理を行い、良質な餌で育てあげた龍馬ぶりは、品質にバラツキがなく色艶も最高。
適度な運動で引き締まった身は、食感が良く上品な脂のりが特長です。

■龍馬鰤の中でも以下の基準をクリアした鰤だけが

『龍馬鰤・極 KIWAMI』と認定されます。

『極 KIWAMI』に相当する龍馬鰤は、1回の漁で数本しか水揚げされませんので大変貴重です。
認定されたブリは、1尾ずつ【出荷時重量】【生産者名】が記された認定ラベルが付けられます。

■『極 KIWAMI』の定義
・(株)濵兆の特定養殖生簀にて稚魚より育成した鰤である。
・幼魚より、養殖の匠が育て上げた龍馬鰤である。
・水揚げ時、養殖の匠が容姿（色、艶、張り、など）を見極め、厳選したもの。
・出荷時重量7kg以上の龍馬鰤であること。
龍馬鰤：5～6kg 極 KIWAMI：7kg以上

■フィレ（3枚おろし）でお届け可能
捌きに自信のない方でも大丈夫。
下処理後お届けすることも可能です。
※フィレは下処理料金（378円・税込み）を頂戴しております。

■お刺身・ブリしゃぶ・ブリ大根…。1本でおいしさ無限大！
【お刺身】臭みがなく脂が強すぎないため、鰤が苦手な方でも美味しく食べられます。血合いも鮮やかで見た目も大変綺麗です。
【しゃぶしゃぶ】上品な脂の旨みがお口に広がり、とろける美味しさ。
【煮る】程よい脂のおかげで身が固くならず、ふわとろ食感に。
【焼く】外はカリカリ、中はふっくらジューシーに。照り焼きにしても。

■食品表示
【内容量】龍馬鰤・極 KIWAMI（1尾） サイズ：7kg以上
【原産地】高知県産・養殖
【量の目安】12～15人前
【保存方法】冷蔵
【賞味期限】お届けから3日 ※商品到着後は必ず冷蔵保存をお願いいたします。

■会社概要
商号： 株式会社匠の魚商
代表者： 取締役 濵田耕平
所在地： 〒788-0025 高知県宿毛市西町1-10-7
事業内容： 水産物の養殖業、水産物の加工、販売
URL：https://takumi-gyosho.com

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com