

熊本県産

お刺身用真鯛加工品のご提案



生産者について

- 主な生産者 : 五十嵐水産（有）他
- 生産場所 : 熊本県天草諸島
- 年間出荷尾数 : 約50万尾(フィレ等への加工率約98%)
- 出荷サイズ : 1.0~2.0kg(中心出荷サイズ1.5~1.8kg)
- 飼料 : E P (中部飼料(株),日本農産工業(株),他)
M P (日本農産工業(株),他)
冷凍飼料(近海真アジ他)

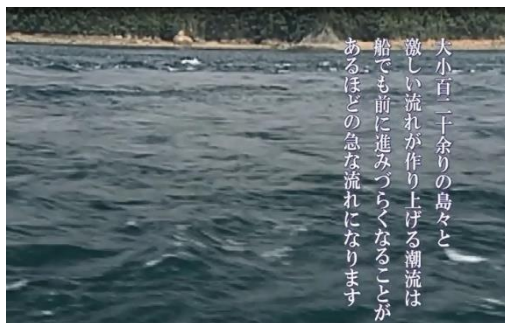
五十嵐水産(有)の真鯛は

天草の海が育てた逸品「天草さくら鯛」です。

1990年『今上陛下即位の礼祝宴の儀』、1993年『皇太子殿下御成婚饗宴の儀』へ献上された由緒ある、熊本県海水養殖漁業協同組合のブランド真鯛です。

熊本県天草灘産原料、加工

【真鯛】 熊本県・天草灘の美しく激しい潮流の中で、真鯛一筋に五十年の「五十嵐水産」によって育てられた真鯛を使用。魚体の状態に合わせたこだわりの給餌方法で育てられた美味しい真鯛を、水揚げ後に活〆して、すぐに自社工場で加工しています。



1. 真鯛柚子× (湯引き)

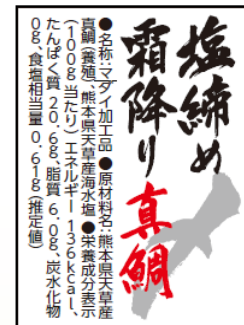
【柚子】 柚子の生産量日本一。高知県産の「**柚子果汁**」100%使用。

【加工】 1尾1尾丁寧に湯引きして、冷やし込みしながら加工しています。



2.真鯛塩メ（湯引き）

【塩】 天草の綺麗な海水を使って天日干しした天然塩を使用しています。



■湯引き

真鯛の身と皮の間に含まれるコラーゲンがゼラチン質となり、上品な旨みの脂が出ます。

■振り塩

塩締めすることで身が引き締まり、より弾力性のある食感になります。

■冷やし込み熟成

タンパク質からアミノ酸が生成されてうま味が引き立ちます。

3.真鯛旨味×（湯引き）

昆布の旨味をプラスして熟成しました。

添加物不使用の昆布エキスを使用。独自の製法にて魚の持つ本来の旨味を引き出しました。



4.販売事例

● 関西某SM (ゆずめ・塩め・旨味め刺身展開)



● 関東某SM (塩め盛り合わせ展開)



● サク全種 (ゆずめ・塩め・旨味め)



● 関東某専門店 (ゆずめサク販売)



