

# 生にこだわり抜いた魔法の逸品

凝縮されたマグロの旨味と豊かなスモークの香り。黒皮カジキで作られた海の生ハムは、生にこだわり抜いた驚きの逸品だ。

新鮮マグロの水揚げ日本一の勝浦漁港には、マグロのみならず近海で獲れた新鮮な魚介類がずらりと並び。「マグロのモチモチとした食感を残すためには

絶対に生でなければならぬ。そこで素材の新鮮さを損なわずにゆつくり

冷薫・熟成させる技術を2年以上かけて開発しました」と語るのはヤマサ脇口

水産社長、脇口光太郎さん。「多くの人にマグロの美味しさを知ってもらいたい。そんな海の男のこだわりが生んだ結晶である。



## 海の生ハム (うみのなまはむ)

生産者/株式会社ヤマサ脇口水産(本社)

和歌山県東牟婁郡那智勝浦町築地6-6-9

電話/0735-52-2991

<http://www.maguro-yamasa.com/>

HP (<http://www.nanki-maguro.com/>) での購入も可能。  
3/パックセット 1575円(クール便送料別)

魚の鮮度は水揚げから3日も保たないが独自技術により新鮮さを保ったまま15日もかけて冷薫・熟成させる。もちろん抗生物質、保存料、合成着色料など一切無添加。



和歌山県優良県産品(プレミア和歌山)推奨制度  
安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”視点で推奨する。

「そのままでも美味しいですが、ドレッシングをかけて洋風に食べるのもおすすめ」と誇らしげに笑う脇口社長。

