

ダンチュウ

日本一の魚レシピ

食こそエンターテインメント
プレジデントムツ

dancyu

永久保存版

日本一の魚レシピ

創刊
24年の
結論。

読者と編集部が選ぶ

dancyu史上最強の魚介料理集

厳選

「取り寄せ」カタログ 魚編①

熊野沖のマグロ



生マグロ水揚げ日本二の那智勝浦から
140万本以上のマグロを目利きした
達人が、極上品を吟味して直送します

那智勝浦の海桜鮪

時価

写真の本マグロの赤身、大ト各100gのほかに、那智勝浦港に水揚げされるマグロ各種取り揃えています。季節によって、販売するマグロは異なります。「ダンチュウドットコム」を検索し、確認をお願いします。

太平洋に面した紀伊半島は、豊かな森と豊富な雨が清流を育み、何本もの大きな川となつて黒潮の海に流れ込む。そんな熊野の海にマグロやカジキが水を飲みに来る、と漁師たちは言う。多い日には100tを超えるマグロが競りに出され、とりわけ活け締めのものがたくさん並ぶのは、漁場が近い証。本マグロを筆頭に、メバチ、キハダ、マカジキ、メカジキ、ビンチョウウなどが生で揃うのである。延縄漁なので魚の状態も抜群だ。

1897年に曾祖母が始めた魚の行商がルーツの脇口水産。その四代目の脇口光太郎は、那智勝浦の魚市場を遊び場に育ち、その後20年で140万本以上のマグロとカジキを目利きした経験から、季節、漁師や船の癖、大きさ、皮の色、腹のにおいなどの情報を総合して、素晴らしいマグロを厳選して落札する。

脇口水産は8年の歳月を費やして、特殊冷凍システム「海桜鮪」の自社開発に成功。良質なマグロを大漁時に落札し、サク取り後に特殊冷凍することで、年間を通じて良質なマグロをリーズナブルな価格で提供することを可能にした。解凍時にまったくと言っていいほどドリップが出ない上、解凍後に熟成する冷凍技術は、マグロ流通の革命と言っても過言ではない。

取り寄せ方法のご案内

www.dancyu.com

ダンチュウドットコム 検索

☎03-6226-5282

電話でも注文できます。

受付時間 10:00~17:00

日祝休み