

巣ごもり生活向け、ご自宅用高品質養殖ブリセット

ご自宅で刺身品質の魚を、いつでも手軽く、必要な分だけ、美味しくいただけます

刺身グレード
素材・ブリ

+

魚のプロが
作った専用
レシピ

食べに行くことが難しい状態になり、自宅で料理する機会が増えています。一方で、食材を買いに行く頻度も減らしたいという中で、日持ちしにくい生魚を買うのはちょっと控えたい、という人も増えているのでは。自宅で家族と美味しいものを一緒に食べたいと思っても、同じような保存食が続くのも飽きてきた、ということもあるかもしれません。外のお店でおいしいお刺身などの魚料理を食べてきた人には、フラストレーションがたまりつつあるのではないのでしょうか。

そのような中、安全でお店で食べることができ、刺身品質の美味しい魚を、保存できて、簡単に、調理できるように企画しました。美味しいブリを食べて心を豊かにするだけでなく、体力をつけて抵抗力を高めることもできます。

ほしいときに必要な分だけ使うことができる、誰でも簡単にすばやく解凍できる手軽さに加え、魚のプロがおすすめする専用レシピを準備しました。美味しい魚で食卓を豊かにしたい、そんな商品です。



- 保存性：冷凍庫で1か月品質を保持します。
- おいしさ：生きた魚からの高ATP加工で、高水準の美味しい魚を刺身グレードで頂けます。
- 楽しさ：魚のプロによる専用調理レシピを作成。簡単に高水準の料理ができます。
- 安全性：HACCPによる厳密な衛生管理で最高水準の食品安全性です。
- 健康：良質なタンパク質と、100gにつき3gもの ω 3脂肪酸が含まれており、抵抗力を高めます。
- 見た目：高ATP加工と瞬間凍結で肉質が保持されていますので、食欲をそそる見た目です。
- 手軽さ：150g前後のブロック（柵）にしているため、必要な分を解凍して残りは保存できます。骨も取り除いているので楽に調理できます。

生の美味しさを追求した冷凍商品

ATPが豊富な状態で瞬間凍結するから美味しい



① 生きた魚からの当社独自加工で、ATPが十分残された状態のフィレが生産されます



② フィレから素早くブロックカットにします



③ 3Dフリーザーで瞬間凍結します



④ 解凍後刺身で食べることができる高品質の商品になります

溜めた水で1時間、簡単に高品質に解凍できます



冷凍ブロックを袋のままタッパーやボールなどに水に入れるだけ



45分～1時間くらいでしっかり解凍されます（調理に時間がある場合は、そのまま放置せず冷蔵庫で保管）



家庭にあるふつうの包丁で十分切れます。刃の付け根あたりから、刃先に引っ張りながら押しと切れます

鮮やかな美しい、しっかりとした身の仕上がりです



刺身グレードだからあらゆる料理で最高の味



中身



食縁のブリフィレ1枚分から、ブロック状に9個にわけて瞬間凍結しています。部位ごとに良さがあり、それぞれに向いている調理方法があります

1ブロックで1~2人前です。必要な分だけ解凍します。

多彩な「魚のプロ」厳選の専用レシピで本格的な料理をお手軽に提供

まずはシンプルにお刺身



本格的なブリしゃぶは超おすすめ！素材のごまかしが効かないからこそ、自信もっておすすめします



漁師料理のブリ茶漬け。ブリの豊かな味わいをお手軽に食卓に提供できます



一押し
のブリ
レアステーキ。
試食会No.1
メニューです

シンプルに「ブリ照り」や「ブリ塩焼き」も簡単に調理できます。腹身でブリ照りを作ると、とても贅沢な味に！