

ドリップ出ません！地元だけが知る極上のうまさ  
鮮度そのまま時を止めた『第三のマグロ』。

熊野灘に面する勝浦漁港は、全国1、2の近海生マグロの水揚げ基地。旬のピークを迎えたマグロが揚がる港だ。その極上の味わいを鮮度ごと封じ込めた『第三のマグロ』が、ヤマサ脇口水産の『海桜鮪』である。

8年もの歳月をかけて独自開発した瞬間冷凍技術は、マグロの細胞を壊さない。そのため、解凍してもドリップが出ず、刺身のつまを赤く染めることもない。その味は老舗料亭、高級ホテルの料理人を唸らせ、保存性の高さからエベレスト登山隊の食料候補にも挙げられるほど。

「勝浦のマグロはどこにも負けない。なぜなら、青森の大間産は有名ですが、大間を経て紀伊半島沖にくるころが、卵を抱く寸前で全身に栄養を蓄え、脂の乗りきった最高に美味しい状態だから。勝浦産マグロが絶品なのはそのためです。しかも、勝浦では十分に成長した本場に美味しいマグロだけを傷つけずに確保するために、巻き網漁は行わない。延縄漁師が一本一本命がけで釣り、活け締めし、鮮度と質を落とさず港に直行します。最高のマグロと、マグロと共に生きてきた延縄漁師の持つプロフェッショナルな技術のコラボ



④マグロの最高の味を引き出すには、熟練した解体技術も重要。「プロにしか触れない領域があるのです」と、骨太で情熱的な職人集団は語る。⑤勝浦漁港が活気づく冬場。メバチ、キハダ、ピンチョウなど、旬を迎えた極上の近海マグロが次々と水揚げされる。⑥創業明治30年、「勝浦のマグロ屋」を背負う4代目脇口水産社長。「悠久なる熊野の食文化を受け継ぎ、最高のマグロを送り出すことを通して、日本人の誇り高い精神性を復活させたい」と熱く語る。

レーションが、うまさを生み出す。この地元でしか味わえなかった本当のマグロのうまさを、多くの人に味わってもらいたいと思いついて続けたのがこの『海桜鮪』です」  
4代目脇口水産社長(42)の言葉からは、マグロへの感謝の気持ちと、最高のマグロを最高の状態で人々に届けたいという気高い誇りが強く感じられた。

pw

プレミアム和歌山

Premium Wakayama



和歌山県優良県産品(プレミアム和歌山)推奨制度

安全・安心を基本に、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。

かいおうまぐろ  
紀州天然「海桜鮪」

価 格／赤身セット2,000円(ピンチョウ赤身2パック、キハダかメバチ赤身1パック)  
中トロ・赤身セット4,000円(メバチかキハダ中トロ1パック、メバチ赤身1パック)  
生産者／株式会社ヤマサ脇口水産(東牟婁郡那智勝浦町築地6-6-9)  
JF南紀勝浦漁協食品株式会社(東牟婁郡那智勝浦町宇久井1058-5)  
販売所／通信販売のみ。電話、ファクス、ホームページからも購入できます。  
●南紀勝浦鮪販売(株) TEL. 0735-54-2030 FAX. 0735-54-2060  
<http://www.nanki-katsuura.co.jp/>



中トロはまったりとした甘味がとけ出し、口いっぱいに深い香りが広がる。赤身はもっちりした食感に深いコクがある。ほんとうにうまいマグロは薫り高いワインのよう。口の中につつまでも芳醇な余韻が残る、幸せな気持ちにしてくれる。