



吉川水産で和歌山県産まぐろ・かじき新商品販売& 3月8日『さばの日フェア』に“紀州梅 お殿さば”が登場!!

和歌山県では、わかやま産ブランドの向上と販路開拓を目的に、首都圏百貨店での県産品PR・販売に取り組んでいます。

このたび、日本橋三越に本店を構える吉川水産において、和歌山県産まぐろ・かじきの新商品として「那智勝浦井」「那智勝浦づくし」が新発売!

更に3月8日に開催される「さばの日フェア」において、「紀州梅 お殿さば」が登場します!「紀州梅 お殿さば」が関東で販売されるのは初となります。

■那智勝浦井、那智勝浦づくし

◆那智勝浦井 那智勝浦産のメバチ鮪、ビン長鮪、真カジキ、メカジキを贅沢に使った井です。

◆那智勝浦づくし 那智勝浦産のメバチ鮪、ビン長鮪、真カジキ、メカジキのセットです。

日 時:平成31年3月1日(金)~(終了未定)

販売店舗:吉川水産 日本橋三越本店

(東京都中央区日本橋室町1丁目4-1 B1F)

※そごう大宮店(埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-6-2 B1F)でも3月末から販売予定。



■さばの日フェアに「紀州梅 お殿さば」登場!

日 時:平成31年3月8日(金)

販売店舗:吉川水産 日本橋三越本店

(東京都中央区日本橋室町1丁目4-1 B1F)

吉川水産 そごう大宮店

(埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-6-2 B1F)

吉川水産 マルイファミリー志木店

(埼玉県志木市本町5-26-1 食遊館1F)

販売形態:お造り、刺身用柵、お寿司

※紀州梅 お殿さば:紀州の澄んだ漁場で、人工ふ化したさばを梅エキス配合の飼料で育てました。

青魚特有の臭みを感じにくく、尾の近くまで上品な脂ののりを味わえます。

生産者:双日ツナファーム八勝(和歌山県東牟婁郡串本町大島字田代1728番地)

※写真はイメージです



※写真はイメージです

【吉川水産 株式会社】

1952年の創業以来、吉川水産は、“安心・安全・信頼・本物志向”に対応する新鮮な魚介類を提供しています。

本 社:東京都世田谷区南烏山5-9-1

問合せ:TEL 03-3243-1333 (吉川水産 日本橋三越本店)

