

売り切れ御免!

漁師直送!!

網物とは違う
圧倒的な
美味しさ!

一本釣りの

ヒラマサ



ブリ、カンパチと並び
“青物御三家”
と称されるヒラマサ

限定入荷

長崎県平戸産

一本釣り ヒラマサにぎり

310円(税込 341円)

今が旬!

漁師歴45年以上
ヒラマサを
知り尽くした
熱血船長から
直送!



幸漁丸 船長
岩崎幸広 氏



日が暮れるまで
帰らんぞ!

漁師直送

ヒラマサ釣りを専門とする早稲漁港の漁師から直送!

平戸を代表する一本釣り漁師が、新鮮な魚体で出荷前に神経抜き血抜きを行い、食感や旨みの鮮度を保ちます。

一本釣りの

一般的な網物は網の中で魚体に傷が付き弱ってしまうことや、血抜きなども十分ではないため生臭さを発生させます。

一本釣りは魚が傷つきにくく、状態の良い素材をお届けできます。

旬のヒラマサ

1月から4月までが産卵前になり、イカやサンマ、イワシなどをよく食べて体が肥えており、脂の乗りも良く歯ごたえがあり、年間でも一番美味しい時期です。

※入荷状況によりご提供できない場合がございます。あらかじめご了承ください。