

コンセプト

懐かしくて、あたらしい。

三浦三崎の地で長らく親しまれてきた「まぐろの漬魚」。三崎産メカジキを上質な調味料のみで漬け込みました。

「レギュラー」に加え、希少価値の高い「大トロ」、カレースパイスをミックスした「タンドリーチキン風」の3種セットです。

若い世代にも召し上がっていただけるよう、様々な工夫をしました。



レギュラー



大トロ



タンドリー

こだわり

地産とホンモノ、次世代に向けて

- ・メカジキは三崎港水揚げの指定買い
- ・無添加にこだわり、ホンモノの調味料だけを使ったオリジナルの漬けダレ
- ・地産にこだわり、神奈川県内の業者との協働
- ・お弁当や朝食にも、汎用性のある使い方ができるように切り身のサイズを小さく
- ・従来の個包装からファミリーパック仕様に
- ・若い世代に好まれやすいパッケージに
- ・焼き魚だけではないレシピ提案

原材料

厳選された上質な食材を

メカジキ	神奈川県三崎産（三崎港水揚げ）を使用。
味噌	神奈川県海老名の酒蔵「泉橋酒造」が仕込んだ麴と神奈川県津久井在来種大豆で作ったこだわりの味噌を使用。泉橋酒造は、米作りからこだわり、原料の米の90%は神奈川県海老名産。
みりん	みりんの産地としても有名な愛知県三河地方でつくられた「三河みりん」を使用。中でも、有機栽培品を選定し、米、米麴、本格焼酎だけを原料に造られる、昔ながらの有機本みりんを使用。
甜菜糖	北海道産のてん菜（サトウダイコン）のみを原料にし、白砂糖よりもミネラルが豊富でまろやかな甘み特徴。
カレースパイス	「タンドリーフィッシュ」には、鎌倉のスパイス商「アナン」に依頼し、味噌に合うオリジナルのスパイスミックスをブレンド。

◎焼き魚として日々の食卓に



◎お弁当の具材に

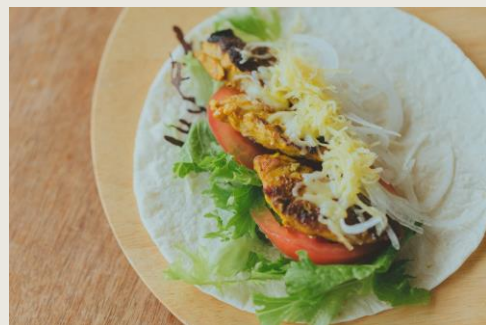


◎衣をつけて竜田揚げに



日常使いはもちろん、
少し手間をかければごちそうに。
冷凍庫にストックしてあるだけで
料理のレパートリーを
幅広くしてくれます。

◎トルティーヤの生地に包みフィッシュタコスに



<会社概要>

株式会社三崎恵水産

〒238-0237

神奈川県三浦市城ヶ島658-142

<http://www.misaki-megumi.co.jp/>

FISHSTAND

<https://www.fishstand.jp/>

メール：fishstand@misakimegumi.com

電話：(046)881-7222

FAX：(046)881-7223

担当：橋本・石橋