

様

貴重

完全手焼き

薫焼きカツオ

ありがとう

香ばしい薫の香りがたまのなり!

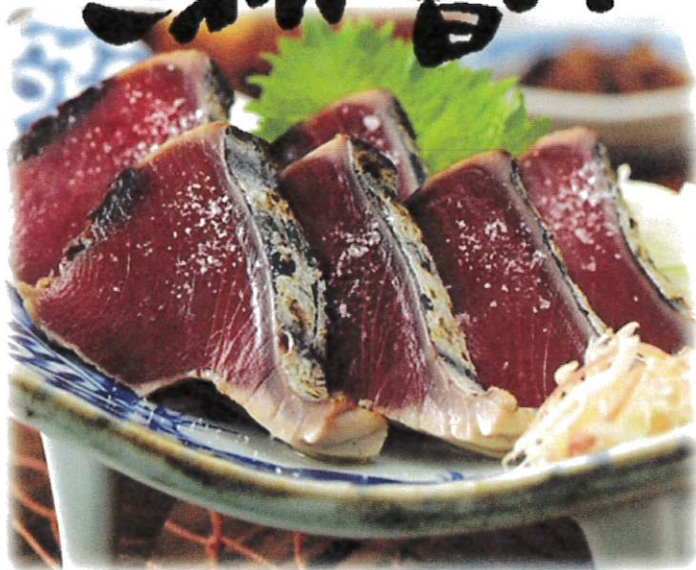


完全手焼き、**完全わら焼き**の香ばしいかつおたたき!

漁師の目利きで厳選したカツオを一本一本、
丹念に職人が手作業にて焼き上げ。



氷かけ旨い!



そして、最大の特徴は「**完全薫焼き**」。一貫して薫を焼き上げた炎だけで焼き上げています。薫を焼き上げた炎は一瞬で高温になり、カツオの表面を香ばしくサッと焼き上げることが出来ます。

焼き上げたカツオは鮮度が落ちないうちに、最新の凍結機械によって凍結。解凍後はほとんどドロップが出ず、**生の状態と遜色ない美味しさ**です。



※解凍後お好みの大きさに切って
お使いください。

お酒のあてに、ご飯のお供に人気の鯉のたたきです。



たっぷりの薬味をのせて



定食メニューに!



こだわりの丼として!

※不漁等により 供給が不安定となることがあります。

商品コード	商品名	重さ	価格(税抜)	ご注文数
50971	薫焼きカツオ	1尾250g~600g	2580円/kg	尾