

様

一本釣りにこだわった



カツオのたたき 炭火焼



一本釣り

活餌を撒き、疑餌針を使って竿で釣る、日本古来からの漁法。
一本釣りは一尾ずつ船上に釣り上げられるため、一回の漁獲量は少ないですが釣り上げた鰹の扱いが丁寧なので鮮度がとてもいい！

1 kg **2,380円** (税込2,570円)



豪快な一本釣り漁法でとれた鰹を、炭火でじっくり焼き上げました。カツオの濃厚な美味しさと、炙ったたたきの香ばしさがたっぷり味わえます！



冷凍

1本500g～600g
【産地：太平洋・日本】

1切から配送OK！



芯がまだ残っている状態で取り出してスライスしてください。芯を残して解凍したたたきを少し厚めにスライスします。お好みで玉ねぎスライス・ニンニク・生姜などの薬味を使用すれば美味しく召し上がれます。

サラダやカルパッチョ風にしても人気！



TEL : 072-279-2950
FAX : 072-279-2960

商品名	容量	価格	ご注文数
鰹のたたき炭火焼	1本500g～600g	2,380円/kg	本