

みらい水産商品案内 業務卸用



WHO ARE WE?みらい水産について

みらい水産は2023年3月に杉並区永福町にオープンしました生本まぐろ専門小売店です。店頭では常に新鮮な生本まぐろの柵に加え色々なまぐろを使ったお惣菜や弁当の販売をしています。自社店舗販売に加え、まぐろの卸売や移動販売にも力を入れています。

私たちが自信を持ってご紹介する商品

みらい水産では生の本まぐろのみをお取り扱いしておりますが、特に力を入れているのは三重県伊勢湾で飼育されている三重県南伊勢産の養殖本まぐろです。

なぜ三重まぐろか？

弊社では新型コロナウィルスの影響により3年前から三重まぐろの小売販売を行っており、この3年間で得たデータの中にリピーターのお客様が非常に多いことが明らかとなり、高品質であり、高い満足度が得られる特別な商品であることを確信しております。

三重まぐろのここが違う！

当店お取り扱い三重まぐろの飼育は南伊勢町で行われており、伊勢志摩国立公園内に位置し、黒潮の恩恵とミネラル豊富な海水が混ざり合うことで、本まぐろの養殖に適した水質が得られるのはその環境の最大の特徴と言えるでしょう。また、全国規模で見た時に三重県の伊勢湾にある養殖場は最北東に位置し、冬季の海水温が低いため、余分な脂肪が少ないが、付いている脂肪が良質で、身が引き締まっており、養殖まぐろの中でも最も天然に近い身質を持っていると言われております。

「高鮮度な餌料」 ここが最大のポイント！

弊社が取り扱う三重まぐろは全国の養殖漁場の中でも唯一生の魚だけをまぐろの餌にし、飼育しております。養殖業者が巻き網船団を保有しており、漁獲した天然のアジ、サバ、イワシのみの新鮮な餌料としてすぐにまぐろに与えます。餌は身質や脂質に非常に大きな影響を及ぼす最も重要な要素です。コストを考えた時に他の業者では絶対にマネの出来ない特別な飼育方法です。

「優れた漁獲技術とスピーディな処理」

まぐろを釣り上げる時の方法や状況は身質に大きな影響を及ぼします。如何に早く釣り上げるかが良質な身質を保つ重要なポイントとなります。釣り上げに時間が掛かれば掛かるほど身焼けに繋がるリスクが大きくなります。三重まぐろのを釣り上げる際にはプロの漁師がわずかに1分半以内に神経除去、血抜き、内臓除去やエラ除去、魚体冷却の行程を実施しています。30分以内に港に戻り更に魚体を掃除、氷漬けにし、直様出荷致します。このような厳格な生産管理によって生産・出荷された三重まぐろは、臭みのない味わい深い赤身と、爽やかな脂が乗った中・大トロが美味しく、滑らかな口当たりが絶妙な味わいを生み出しています。





私たちの強み

新鮮な生本まぐろの安定供給

弊社お取り扱いの三重まぐろは殆ど市場に出回っていない為、弊社では常に十分な量を確保することが可能であり、お客様には好きな時に好きな量を提供することが可能です。

安心の品質管理

私たちは生産者と直接繋がっているからこそ、常に品質向上の為に何かができるかを一緒に考え、日々研究を重ねながら、生まぐろを最高の状態でお客様の元へお届けしております。

完全なトレーサビリティ

私達は常に生産者と直接連絡を取り合うことが可能な為、水揚げのタイミングや出荷タイミング、到着のタイミングなどの詳細な情報をタイムリーに入手することが可能です。間に他の業者が入ることが無い為、正確な情報をそのままお客様にお伝えできることが安心に繋がる大きなポイントであると私たちは信じております。

脅威の入荷・デリバリースピード

生産者より出荷されたまぐろはチャーター便を使って輸送される為、水揚げされた瞬間より早くも18時間後、遅くても必ず24時間以内に到着致します。まぐろの鮮度に大きく影響する出荷や輸送のスピードにはかなり自身を持っております。入荷してから早くも数時間でお客様のもとへと商品をお届けすることは可能です。事前にご相談頂ければご対応致します。

いつも柔軟な対応

私達は常にお客様のご要望に応えられるように心がけております。どんなことでも構いませんのでいつでも気軽にご相談下さい。

他には無い熟成技術と熟成設備

みらい水産では他では味わうことの出来ない特集な熟成庫を使ったまぐろの熟成に力を入れており、日々研究をしております。興味ある方は気軽にお問い合わせ下さい。

本社のメイン事業はワインの輸入と卸

本社であるブライオンズ株式会社は2008年2月設立。メイン事業はワインの輸入と卸。酒問屋や業務卸店を初め百貨店や小売店、飲食店など幅広い卸先とお取引させて頂いております。長年の経験を生かし、現在みらい水産ではまぐろとワインを一つのメインコンセプトとし、日々研究を重ねております。まぐろに合うワインもご提案出来ますので興味ありましたら気軽にお知らせ下さい。

