

関東食糧が生本まぐろを鮮度そのままお届け！



まぐろ 鮪プロジェクト 姫鮪

和歌山から直送！
関東食糧で、マグロを食べます！



食空間創造計画

プロジェクトK
Food Create mission

プロジェクトK
埼玉県産の食材をはじめ、全国各地のうまいもの、珍しい食材などをピックアップしてご提案する、関東食糧が取り組んでいるフードプロジェクト。飲食店様のメニュー提案などにぜひご活用ください。

鮪プロジェクトの商品詳細は裏面をご覧ください。
ご注文、お問い合わせは関東食糧担当営業まで。

和歌山県串本町 熊野灘産紀州まぐろ 養殖

マルハニチロ養殖魚ブランド × 温暖で風通しの良い気候 養殖まぐろ“熊野灘産紀州まぐろ”

マルハニチロが日本各地で手がける養殖魚ブランド「よかとと」から、和歌山県串本町にて育った養殖まぐろのご紹介です。

黒潮の影響により温暖で風通しの良い気候の和歌山県串本町にて、国内有数規模（80m×48m）の大型イキスで養殖し、柑橘類のじゃばら果皮やビタミンを配合した飼料を給餌してたっぷり運動した健康的なまぐろを養殖しています。

まぐろは1尾ずつ丁寧に釣り上げ、2分以内に電気びき、血抜き、神経抜き、内臓除去を完了した後すぐに氷温の水槽（潮水）にて冷やしこみを行います。

養殖場も加工場も HACCP 認証を取得済で加工場は更に ISO22000 認証も取得し、徹底した品質管理と安全性を最優先の環境で、大規模な生簀での周年出荷体制を整備しています。



串本事業所
(和歌山県串本町)

熊野灘産紀州まぐろ おいしさの秘密／

- ① 広々とした生簀での健康的な飼育方法
- ② まぐろの成長に合わせた良質な飼料を給餌
- ③ 取上げから配送までの徹底した鮮度維持



お問い合わせ、注文希望は担当営業まで

ハーフロイン | 本まぐろ1尾