

美味しい！！ 新鮮！！

第2号配信

ヒワサキの「きらきらマダイ」



高知県
大月町
一切産
KOCHI OTSUKI ISSAI

おつきちょう

当社では、自然豊かな大月町一切で真鯛の養殖を行って

おります。育て方に独自のこだわりを持ち、やさしい甘みの特徴の栄養豊富な真鯛を安心安全にお届けいたします。



すくも宿毛湾事業所のメンバー(写真左)と自然豊かな一切漁場



ダイビングスポットとしても日本屈指の美しさ(柏島)

日本有数の美しさで知られる高知県大月町柏島で稚魚を大切に育み、さらに海水が清浄な一切漁場に養殖生簀ごと船で移動させ、環境にやさしいこだわりのエサで愛情込めて育て上げました。加工にもこだわり、高知県で最初の HACCP 加工場（写真）と提携し、安心かつ美味しい状態で皆様にお届けする仕組みができました。



HACCP 加工場(すくも市の株式会社土佐西南丸)

HACCP とは、食品の中に潜む危害（生物的、化学的あるいは物理的）要因（ハザード）を科学的に分析し、それが除去（あるいは安全な範囲まで低減）できる工程を、常時管理し記録する仕組み。



加工場内の様子

産地取れたての味を皆様のご家庭でもお楽しみいただけます。



真鯛の姿造り(イメージ画像)



真鯛のポワレ(イメージ画像)

ご購入・お問い合わせについては裏面をご覧ください。

「きらきらマダイ」の加工商品をご紹介します！

※下記のいずれの商品も「クール便」でお届けします。



一大高知
切月産町
KOCHI OTSUKI ISSAI

①まるごと1尾



商品番号：1001

こんな方におすすめ👉

ご自身で魚を捌ける方、プロの方、お祝い事にも◎

用途 お造り、鯛めし、塩焼き、アクアパッツアなど

②ウロコ取り・皮付き・腹骨除き



商品番号：1002

こんな方におすすめ👉

捌くのは苦手だがお料理が好きな方、色んな調理方法を簡単に試したい方

用途 刺身、焼き物、煮付け、鯛しゃぶなど

③スキンレス骨除き



商品番号：1003

こんな方におすすめ👉

お料理初心者の方や苦手な方も安心！

簡単＆手軽に料理をされたい方

用途 刺身、カルパッチョ、揚げ物、ムニエル、ポワレ、鯛茶漬けなど

※写真は商品イメージです。

ご紹介しました商品についての価格やご注文などに関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

<問い合わせ先>

〒781-0831 高知県高知市中の島2番75号
株式会社ヒワサキ 水産事業本部 水産養殖課
E-mail: ml-aqua@hiwasaki.co.jp

