

生の美味しさと冷凍の
保存性を兼ね備えた
新たな「第三のマグロ」

株式会社 ヤマサ脇口 水産



和歌山県
東牟婁郡那智勝浦町大字築地
6-6-9

代表取締役
脇口 光太郎

1995年(平成7年)設立
0735-52-2088

<http://www.7b.biglobe.ne.jp/~samac/index.html>

新冷凍技術により、冷凍しても生の美味しさを損なうことなく、しかも、誰でも簡単に10分で流水解凍できるマグロの誕生。

天然生マグロ漁獲高 日本一の南紀勝浦で誕生した「第三のマグロ」

生マグロは流通経路が複雑で、消費者の手元に届いたとしても、その頃には鮮度が落ちてしまう。また、一般的に流通している大量生産の冷凍マグロは、保存性が利くため価格は安いですが、解凍するとドリップが出て、旨みも流れてしまう。そこで、生マグロの本来の旨みを損なうことなく、しかも誰もが簡単に解凍できるマグロを生み出すべく、8年の研究期間を経て、新冷凍技術やパック技術の活用により、新たなマグロ「第三のマグロ」を勝浦で誕生させた。

誰でも簡単に解凍でき、家庭の冷蔵庫で約一ヶ月保存可能

大量生産の冷凍マグロは、「温塩水解凍」が必要で、解凍に手間もかかり、熟練の技術を要する。しかし、「第三のマグロ」は使いやすい大きさに1パックごと真空パックされているので、流水にそのままつけて10分程度(サクの場合)放置しておけば、誰でも簡単に解凍できる。しかも、家庭用の冷蔵庫で保存が約一ヶ月可能、さらに解凍後、生マグロの特長である「熟成」が生じるため旨みも増し、解凍後2日間保存が可能となる。

飲食店における計画的なメニュー展開、作業向上の実現とロスの削減

飲食店は高額商品である「大トロ」を置くことで店の格を上げたいが、高額なのでロス発生を考えると手を出しづらい。「中トロ」以下でも、生は水揚げ次第で安定供給できず、盆と年末年始は需要増により価格が高騰する。「第三のマグロ」なら旬のマグロを冷凍保存するため、安定供給でき、価格も一定。そのため、飲食店では年間を通じた計画的なメニュー展開ができ、誰もが簡単にマグロの解凍をできるため時間と技術も省け、さらに、適宜解凍できるのでロスも省ける。



那智勝浦町大字宇久井の加工工場