

熊野産

本まぐろ

三重県熊野市産

熊野灘に面した三重県熊野市南母町の

「いけす」で育った熊野産本まぐろ。

温暖な黒潮の恵みを受け上品な色合いの

赤身とほんのり甘味を感じる口どけの良い

脂身が特徴です。



写真はイメージです

お問い合わせ：熊野市 水産・商工振興課 TEL 0597-89-4111

熊野産

本まぐろ

ほぼちょう

漁場に恵まれた熊野市甫母町

三重県熊野市の漁村「甫母町」。

近くに名勝「楯ヶ崎」を擁する風光明媚なところにある「熊野養魚」で、熊野産本まぐろ（クロマグロ）が養殖されています。

漁場は、南東に太平洋を望み、黒潮の影響を受ける比較的温暖な熊野灘に面し、潮の入れ替わりが良好な好漁場です。

80m×50mの大型いけすで伸び伸びと育った熊野産本まぐろは、上品な色合いと旨みを兼ね備えた最高の1品に仕上がっています。



三重県
熊野市甫母町



脂身に秘めた本まぐろの美味しさ

熊野産本まぐろは成長に合わせて吟味された餌にて飼育されおり、高品質なまぐろへと育ちます。

熊野産本まぐろの美味しさの特徴は、上品な色合いの赤身と、ほんのり甘味を感じる口どけの良い脂身。お刺身はもちろんのこと、どのように調理してもまぐろの美味しさを楽しめます。

EU・HACCP を取得

熊野産本まぐろの漁場では認可認証の厳しいEU・HACCPを取得しています。

持続的に製品の安全、安心を確保する衛生管理も行っております。

EU・HACCP (対EU輸出水産食品取扱施設)

