

報道関係者各位

山口県を代表する高級魚甘鯛の刺身・アラ・昆布締めめの3種 好漁場で水揚げ『萩の甘鯛 贅沢食べ尽くしセット』

7月1日よりオンラインショップ「贅沢至高」にて販売開始

水産物総合卸売商社の株式会社クラハシ（本社：広島県福山市、代表：天野文男）は、山口県を代表する高級魚である萩の甘鯛の刺身・アラ・昆布締めをセットにした『萩の甘鯛 贅沢食べ尽くしセット』（税込価格 19,440 円）を、自社オンラインショップ「贅沢至高」にて、2024年7月1日（月）より販売を開始しました（<https://zeitaku-shiko.com/item/fujinokura-0048/>）。

■好漁場で水揚げし熟練の腕で活け締めした最高鮮度の甘鯛を五島灘の海水塩で



この度、販売を開始した『萩の甘鯛 贅沢食べ尽くしセット』は、全国第1位の漁獲量を誇る山口県北部にある萩市で水揚げされた甘鯛を、高鮮度のまま味わえる刺身と、隅々まで旨みを堪能できるアラ、江戸前寿司でも振る舞われる上品な味わいの昆布締めをセットにした商品です。高級味噌醤油醸造元日田醤油の本醸造醤油に大分特産のゆずをブランドした爽やかな「天然ゆず醤油」

（200ml）と、五島灘のきれいな海水を薪でじっくり炊き上げ旨みを凝縮させた海水塩「五島灘のめぐみ」（50g）を付属し、さらに美味しくいただけるセット商品となっています。

山口県北部にある萩市は、暖かい対馬暖流と深海の冷たく栄養に富んだ深層水とが混ざり合う栄養豊かな海域です。「萩のお魚を食べたら、よそのは食べられない」と地元の方々に愛されるほど、豊かな魚の産地です。萩の漁場では、港から1~2時間と近い場所で、脂がのった甘鯛を水揚げすることができるため旨みも鮮度も国内トップクラスで、この条件が整っていることが日本一の甘鯛の産地の名声を不動のものにしています。

そんな新鮮な甘鯛を延縄漁で釣り上げ、一尾ずつ丁寧に活け締めし、海水と水の割合を熟練の漁師の経験により調整した海水タンクに入れて早急に運ぶことで、当社の甘鯛は鮮度を高く保つことができます。

その後は、熟練の腕でスピーディーにスライスされた甘鯛を、最新のマイナス30度の液体急速冷凍技術を使って細胞を壊すことなく冷凍することで、解凍後も、素材のおいしさと食感を維持す



ることができ、通常冷凍に比べドリップ率は約 10 分の 1 と、“まるで生のような美味しさ”をお届けします。冷凍することで熟成が進みしっとり感が増すので、“生より美味しい”と評価されることもあるほどです。

古くから「甘鯛のウロコは富士山に似ている」と伝えられ、縁起物としてもてはやされていました。寿命が長く、語呂も良い鯛は、長寿祈願を始め様々なギフトに人気があることから、当商品もギフトにぴったりの逸品として提供いたします。

■当社の強みを活かして仕入れ

当社は、通称「荷受」と呼ばれる業態の会社です。全国の各浜から水揚げされた魚を一手に集め、競りを通して市場の仲卸に販売しています。

当社は今後も、オンラインショップ「贅沢至高」にて、歴史や伝統を大切にして、生産者の思いが込められたブランドをセレクトして、全国に至高の逸品をお届けすることで、日本の豊かな食文化の発展に貢献します。

【商品概要】

商品名 : 萩の甘鯛 贅沢食べ尽くしセット

発売開始日 : 2024 年 7 月 1 日(月)

価格 : 19,440 円 (税込)

内容量 : 甘鯛刺身 (80g×2P)、甘鯛頭アラ (1P)、
甘鯛昆布締め (80g×1P)
日田醤油「天然ゆず醤油」(200ml×1 本)
「五島灘のめぐみ」(50g)

商品詳細 : 全国第 1 位の漁獲量を誇る山口県北部にある萩市で水揚げされた甘鯛を、高鮮度のまま味わえる刺身と、隅々まで旨みを堪能できるアラ、江戸前寿司でも振る舞われる上品な味わいの昆布締めをセットにした商品。高級味噌醤油醸造元日田醤油の本醸造醤油に大分特産のゆずをブランドした爽やかな「天然ゆず醤油」(200ml) と、五島灘のきれいな海水を薪でじっくり炊き上げ旨みを凝縮させた海水塩「五島灘のめぐみ」(50g) を付属。

商品 URL : <https://zeitaku-shiko.com/item/fujinokura-0048/>



【会社概要】

社名 : 株式会社クラハシ

代表 : 代表取締役社 天野 文男

本社所在地 : 〒721-0942 広島県福山市引野町 1-1-1 福山市地方卸売市場内

TEL : 084-941-3510

設立日 : 2006 年 3 月 23 日

URL : <https://www.kurahashi.co.jp/>

資本金 : 100,000 千円

従業員数 : 約 150 名 (正社員 110 名)

事業内容 : 福山市地方卸売市場・水産物荷受 (広島県公認) 水産物及び関連商品、冷凍食品等

の卸売。当社は、魚市場を運営する市場事業と、水産加工品、冷凍食品などを総合的に取り扱う商事事業の2つの柱に展開する総合卸売商社です。「水産流通の雄を目指す」をモットーに、「商品開発」「市場開拓」「顧客満足」などの取組みを進め、豊かな食文化の創造に貢献します。

【「贅沢至高」オンラインショップとは】

「贅沢至高」とは、「価値あるものを価値通りに、嗜好を超えた、至高の品。」をコンセプトに運営するオンラインショップです。歴史や伝統を大切にし、生産者の想いを受け止めて、ギフトにもご褒美にもピッタリな「贅沢な逸品」をセレクトして全国にお届けしています。



「贅沢至高」トップ <https://zeitaku-shiko.com/>

本件に関するお問い合わせ先
クラハシ 広報事務局 担当：福土（ふくと）
MOBILE：080-6538-6292
TEL：03-5411-0066 FAX:03-3401-7788
E-mail：pr@netamoto.co.jp