

報道関係者各位

2024 年 9 月 3 日

株式会社クラハシ

刺身・炙り・麴漬け・味噌漬け 最新冷凍技術でおいしさそのままお届け  
**瀬戸の超高級天然魚！希少なマナガツオ 4 種セット**  
オンラインショップ「贅沢至高」にて販売開始 8 月 20 日より

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、瀬戸内海産の超高級天然魚であるマナガツオを 4 種の食べ方で堪能できる『瀬戸の天然マナガツオ 刺身と炙り・拘り味噌漬けセット』（税込価格 21,600 円）を、自社オンラインショップ「贅沢至高」にて、2024 年 8 月 20 日(火)より販売を開始しました (<https://zeitaku-shiko.com/item/fujinokura-0050/>)。



■産地でしか味わえない希少なマナガツオの刺身もセットに

当社が運営する「贅沢至高」オンラインショップに、この度新商品が加わりました。今回ご用意したのは、瀬戸内海産の超高級天然魚「マナガツオ」を最新冷凍技術により実現した「刺身」「炙り刺身」「醤油麴漬け」「白味噌漬け」の 4 種セットです。

マナガツオは、「西海に鮭なく、東海に真魚鰹なし」と謳われるほど、西日本では珍重されてきました。中でも今回「贅沢至高」では、春から初夏にかけて水揚げされる産卵前の脂の乗ったマナガツオを厳選してお造りしていますので、口の中で“じゅわり”と甘さが広がり、上品で柔らかくしっとりとした白身をご賞味いただけます。

鮮度落ちの早さから、通常は産地でしか味わえない贅沢な食べ方である「刺身」は、口当たりも味わいも細やかで優美な逸品となっています。また「炙り刺身」は、皮を軽く炙ることで、ぱりぱりの香ばしい皮ともっちりとした身の舌触りの妙を味わえます。「醤油麴漬け」は、神石高原町の神龍味噌による拘りの「蓋糀法」で仕込んだ醤油糀に漬け込み、大豆の旨味と糀の甘味でマナガツオ本来の旨味を最大限に引き出しました。最後に「白味噌漬け」は、地元広島府中の老舗浅野味噌と共同開発した天然醸造の白味噌を使用し、マナガツオの甘みと味噌の香りが見事に調和した逸品で、

マナガツオ本来の風味を損なうことなく、熟成された味噌の深い味わいとマナガツオのコラボレーションをお楽しみいただけます。

当セットには、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、上品な味わいのマナガツオを更にご堪能いただける商品となっています。

## ■ 鮮度を極める、こだわりの漁獲・加工技術

瀬戸内海は、里山から流れ込む栄養豊富な水と、頻繁に潮の流れが変わる特殊な海域です。備讃瀬戸、備後灘、燧灘、安芸灘、伊予灘では、産卵前の脂の乗ったマナガツオが数多く水揚げされます。「贅沢至高」では、この水揚げされたマナガツオを素早く刺身にして凍眠凍結することで獲れたてのおいしさを保ちます。マイナス30度の液体で急速冷凍する「液体凍結」技術を採用し、一般的な冷凍よりも早く凍らせることで、細胞組織を壊さず、解凍後も素材の美味しさ、食感を維持することができます。ドリップ量は通常の約1/10。まるで"生"のような味わいを再現できることから、通常は地元でしか味わえないマナガツオの刺身も全国で堪能いただけることができます。

## ■ 「贅沢至高」オンラインショップが提供する価値

「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。

新商品となる『マナガツオの刺身と釣り味噌漬けセット』も、当社が長年培ってきた目利きの技術が生んだ自信作。ぜひ一度、その味わいをご堪能ください。

### 【商品概要】

商品名 : 瀬戸の天然マナガツオ 刺身と炙り・釣り味噌漬けセット

発売開始日 : 2024年8月20日(火)

価格 : 21,600円(税込)

内容量 : マナガツオ刺身 120g

マナガツオ炙り 120g

マナガツオ醤油麹漬け 80g×3切

マナガツオ味噌漬け 80g×2切

天然ゆず醤油 200ml×1本

五島灘のめぐみ 50g

商品詳細 : 春から初夏にかけて水揚げされる産卵前の脂の乗った超高級天然魚マナガツオを厳選して、最新冷凍技術により実現した「刺身」「炙り刺身」「醤油麹漬け」「白味噌漬け」の4種セット。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)を付属しています。

商品 URL : <https://zeitaku-shiko.com/item/fujinokura-0050/>



## 【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」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