

2024 年 12 月 13 日

報道関係者各位

株式会社クラハシ

丸ごと一船買い 赤身・中・大トロ堪能セット

『まぐろ通も唸る！市場厳選 天然極上みなみまぐろ』

自社オンラインショップ「贅沢至高」にて販売開始 12 月 10 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、『まぐろ通も唸る！市場厳選 天然極上みなみまぐろ（赤身・中・大トロ堪能セット）』（税込価格 16,200 円）を、自社オンラインショップ「贅沢至高」にて、2024 年 12 月 10 日(火)より販売を開始しました。
(<https://zeitaku-shiko.com/item/fujinokura-0051/>)

■プロが旨いと唸る！天然マグロを職人の目利きで厳選した希少な逸品



この度当社が販売する『まぐろ通も唸る！市場厳選 天然極上みなみまぐろ（赤身・中・大トロ堪能セット）』（税込価格 16,200 円）は、「最も美味しいまぐろ」と我々市場関係者から称される天然みなみまぐろの、脂の甘みが際立つ大トロ、紅白が美しい中トロ、濃厚な旨味を誇る赤身の 3 種セットです。一匹からわずか 5%しか取れない最高級部位“大トロ”は口に入れた瞬間に溢れ出す脂の甘みを、きめ細やかで濃厚な脂が特徴的な“中トロ”は紅白の美しいグラデーションを、一匹から 15%ほどしか取れない希少な部位“赤身（天然）”はスジがなく鮮やかな色合いと濃厚な旨みをご堪能いただけます。

天然みなみまぐろは、南緯 40 度の年間を通して強風や高波が続く「吠える 40 度」と呼ばれる過酷な海域を回遊していることで、身が引き締まり濃厚な脂が特長です。良質な身質ながら、本マグロより圧倒的に搬入量が少ないことから、高級寿司店や料亭で使われる以外には一般への流通が少ないまぐろです。そんな天然みなみまぐろを、当社の「太物チーム」（鮪や鰹などの大型魚の取り扱いを専門として、流通や鮮度、脂の質まで細やかに見極めるプロフェッショナル）が、これまで培ってきた全国の漁場から得た豊富な知識と経験を基に、食品メーカーとの関係性を活かして、信頼できる日本の漁船から全量一括で買い付けをおこない、産地・品質にこだわった良質な天然みなみまぐろを確保しました。その中から当商品には、1 尾ごとに尾を輪切りにしてプロが選別し、脂乗りや鮮度、身質の際立った上位 1 割の希少かつ高品質な逸品を厳選し提供します。

■「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、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『まぐろ通も唸る！市場厳選 天然極上みなみまぐろ（赤身・中・大トロ堪能セット）』も、当社が長年培ってきた目利きの技術が生んだ自信作です。

【商品概要】

商品名 : まぐろ通も唸る！市場厳選 天然極上みなみまぐろ
(赤身・中・大トロ堪能セット)

発売開始日 : 2024 年 12 月 10 日(火)

価格 : 16,200 円 (税込)

内容量 : みなみまぐろ大トロ 200 g
みなみまぐろ中トロ 200 g
みなみまぐろ赤身 200 g、
寿司むらさき 1 本 (日田醤油の加熱殺菌・
もろ過もしていない濃厚生揚げのたまり醤油)
あらぎりわさび マル井 1 P (日本一のわさび生産量を
誇る信州安曇野産わさび)

おすすめの食べ方 : ・マグロ丼 : 上質な身質と濃厚な脂を贅沢に

- ・握り寿司 : 部位ごとの味わいを食べ比べ
- ・お刺身 : 素材本来の味を堪能
- ・カルパッチョ : 洋風アレンジも楽しめます

商品 URL : <https://zeitaku-shiko.com/item/fujinokura-0051/>



【会社概要】

社名 : 株式会社クラハシ

代表 : 代表取締役 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。

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	