

2024 年 12 月 27 日

報道関係者各位

株式会社クラハシ

立身出世を願って お正月は極上の“縁起物”で新年の門出を
『浮瀬ぶりの黄金しゃぶしゃぶ・刺身用 5～6 人前』
自社オンラインショップ「贅沢至高」にて販売開始 12 月 25 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、『浮瀬ぶりの黄金しゃぶしゃぶ・刺身用 5～6 人前』（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 25 日(水)より販売を開始しました。

(<https://zeitaku-shiko.com/item/fujinokura-0052/>)

■立身出世を願う出世魚「浮瀬ぶり」 新年の門出を縁起物で祝う逸品



この度当社が販売する『浮瀬ぶりの黄金しゃぶしゃぶ・刺身用 5～6 人前』（税込価格 16,200 円）は、長崎県九十九島沖の豊かな海と五島の新鮮な生餌にて、通常の 1.5 倍にあたる 3～4 年という歳月をかけて大切に養殖され、ストレスのない広い生簀でじっくり育てられた結果、筋肉質で良質な脂のバランスが自慢の身に仕上がった“浮瀬ぶり”の切り身の冷凍商品です。

当商品に使用している“浮瀬ぶり”は、水揚げ後に船上で即座に活け締めと血抜き、冷やし込みをおこない、鮮度を最高の状態でキープ。さらに、最新の「凍眠凍結」技術であるマイナス 30 度の液体急速冷凍を施すことで、通常冷凍の 10 分の 1 という圧倒的に少ないドリップ量を実現しました。この技術のおかげで、解凍後もまるで生のままの美味しさをご家庭にお届けできます。

さらに当セットには、藤乃倉の「しゃぶしゃぶ専用出汁」75g と、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）、国産原料に濃厚生揚げを使用した深みのあるたまり醤油「寿司むらさき」（200ml）を付属しました。「専用出汁」で味わうしゃぶしゃぶは、ぶり本来の旨みと脂が絶妙に引き立ちまさに“ごちそう”と呼ぶにふさわしい一品に、2 種の醤油で味わう刺身は、とろけるような食感と濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

当社がある広島県では、ぶりは「出世魚」として縁起の良い食べ物とされ、お正月の食卓を華やかに彩る伝統があります。この「浮瀬ぶり」は、そんな地元の文化と日本の食の豊かさを体現する商品です。ご家族で楽しむ年末年始のご馳走として、また大切な方への贈り物としても、特別なひとときを全国にお届けしたく、この時期の発売開始に至りました。

■「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『浮瀬ぶりの黄金しゃぶしゃぶ・刺身』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。今後もプロのノウハウを生かした贅沢な味わいを、ご家庭で楽しめる商品として提供していきます。

【商品概要】

商品名 : 浮瀬ぶりの黄金しゃぶしゃぶ・刺身用 5～6 人前
発売開始日 : 2024 年 12 月 25 日(水)
価格 : 5～6 人前 16,200 円 (税込)
内容量 : 養殖浮瀬ぶり (冷凍) 480 g
しゃぶしゃぶ専用出汁 75g
日田醤油 天然ゆず醤油 200ml
日田醤油 寿司むらさき 200ml (刺身醤油)

おすすめの食べ方 : ・特製出汁とゆず醤油で黄金しゃぶしゃぶ
・高級たまり醤油で素材を愉しむ刺身
・醤油と特製出汁でごま醤油漬け丼
・ゆず醤油と合わせて柚子香るカルパッチョ

商品 URL : <https://zeitaku-shiko.com/item/fujinokura-0052/>



【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。

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