

天然とらふぐ入荷

旬の瀬戸内海天然とらふぐ、瞬間封印!



春旬の瀬戸内海の
天然にこだわりの持つ

旨味が極まる産卵前の天然とらふぐ。その獲れたてを瞬間冷凍し、美味しさを封じ込めました。とらふぐ亭は、とらふぐの美味しさにこだわりの「旬の瀬戸内天然とらふぐの旨味を、瞬間“で”とじめる贅沢をお届けいたします。

なぜ、瀬戸内海のこの時期の
とらふぐにこだわっているのか

とらふぐの一部は豊後水道から東シナ海(外洋)を回避し、生まれた瀬戸内海に産卵のため早春に戻ってきます。そして周防灘から高松沖まで回避し産卵の時期を迎えます。栄養豊かで内海の瀬戸内海は素晴らしい命の輝く場となります。その後、また外洋への旅に出ます。

このとらふぐは「内海産(うちうみさ)」と呼ばれ、最高に美味しいとらふぐと称賛されてきました。外洋の荒波にもまれたエネルギーなとらふぐを、早旬の瀬戸内海にて捕獲します。素早い処理と瞬冷にて、持ち前の旨味を逃すことなく封印します。これが、とらふぐの美味しさへのこだわりです。



とらふぐ亭のこだわり

「水産資源、海の豊かさ」をいかに有効に食卓にお届けするかが、私達の使命です。天然とらふぐの限りある資源を、一番良い方法で召し上がっていただくような海から食卓までのSCM(効果・効率を最適化する流通)を駆使しています。また、当社では、いち早く、長崎県平戸にて「とらふぐ海面養殖」に取り組む、産地の皆様と長年、共に研究を重ねてまいりました。



また現在、大分県にて、とらふぐが回避する豊後水道の海の豊かさとしてIT技術を活用して、「とらふぐ陸上養殖」を推進しており、とらふぐの魅力をさらに追求し続けております。



▲大分にあるとらふぐ亭の陸上養殖場

とらふぐ亭新聞

号外

各店WEBページはこちらより



とらふぐ亭