

素材のよさを活かせる、使いやすさにこだわりました。

まぐろ本来のおいしさを、手間をかけることなく利用できるようタンザク、ロインとしてお届けします。
口当たりの良いやわらかさと、鮮度のよさを料理に活かせるのは解凍まぐろならではのメリットです。

赤身素材

解凍まぐろタンザク

まぐろのおいしさを
そのまま活かせる柵タイプ。
調理の手間をわずらわせない
手軽さが人気です。

キハダまぐろ

淡泊であっさりしたおいしさと、
色鮮やかさが料理を引き立てます。

メバチまぐろ

名古屋では流通の少ないメバチまぐろを、
東海水産では独自のルートで開発。
コクのあるうまさ握りなどに最適です。

赤身素材

解凍ロイン(四ツ割)

上質なキハダまぐろの四ツ割。
刺身や握りをはじめ、
一本でさまざまな料理に
対応します。