

熟成養殖マグロ 真空ブロック

マリンハーベスト独自の包装技術により、保存料・添加物を使用することなく、冷蔵(3℃~5℃)で2週間の保存が可能。生マグロ流通に大きな革命となります。また包装を開封するだけで、マグロ本来の発色を得ることができます。

さらに低温状態での熟成により旨味成分がアップ。加工後10日から2週間が一番美味しくいただけます。

養殖 熟成生本マグロ 真空ブロック (生)

- 魚種 養殖クロマグロ
- 産地 国産、メキシコ産
- 規格 出荷単位の最低ロットは背、腹セットの半身分(ブロック数は要相談)
- 消費期限 加工日より未開封で14日 開封後2日
- 製造工程 生原料搬入→生原料洗浄→ロイン、ブロック加工→真空パック→検品→計量→冷蔵保管



養殖 熟成生みなみまぐる 真空ブロック (生)

- 魚種 養殖ミナミマグロ
- 産地 オーストラリア産
- 規格 出荷単位の最低ロットは背、腹セットの半身分(ブロック数は要相談)
- 消費期限 加工日より未開封で14日 開封後2日
- 製造工程 生原料搬入→生原料洗浄→ロイン、ブロック加工→真空パック→検品→計量→冷蔵保管



開封後の発色の様子



バキューム状態



開封から5分後



開封から15分後に発色

供給予定カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
国内養殖クロマグロ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
メキシコ養殖クロマグロ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
オーストラリア産養殖ミナミマグロ					■	■	■	■	■	■	■	■

- 国内養殖クロマグロ 供給可能時期(予定)
- メキシコ養殖クロマグロ 供給可能時期(予定)
- オーストラリア産養殖ミナミマグロ 供給可能時期(予定)