

高知県大月町産

黒潮本まぐろ

食通も唸る、
本物の味わい



写真は調理例です



全国養殖クロマグロ品評会とは

2021年に東京で初開催された国産養殖クロマグロ、初の全国品評会。世界一のマグロ消費国である日本において、安定して高品質なマグロの供給の促進を目的としたコンクールです。クロマグロの養殖が盛んな九州や四国、三重県などのトップクラスのマグロが集結し、色や食感、味などを競い合いました。

宿毛湾の清浄な海と新鮮な生餌で育て上げた本物の味

道水グループの道水中谷水産(高知県大月町)では、高知県宿毛湾で本まぐろとブリの養殖事業を行っています。同社のブランド養殖まぐろである「黒潮本まぐろ」はサンゴが群生する清浄な海域に設置された直径50メートル以上、水深15~20メートルの大型イセス21基に30,000~35,000本のクロマグロを養殖。餌は近海で漁獲された新鮮なサバ、イワシ、アジなどの生餌にこだわり、養殖臭のしない自然な味わいに仕上がっています。

活け込みした稚魚は2年以上かけて育て、50kg以上で出荷しています。年間最大出荷可能本数は15,000本と、単一漁場では日本最大級の規模となります。



 道水中谷水産 株式会社

高知県幡多郡大月町大字橘浦椎の浦山475番12
TEL 0880-77-1820 FAX 0880-77-1840
[ホームページ] <http://www.donaka.jp/>

[道水グループホームページ] <https://www.dohsui.co.jp/>