

鯛の持つ旨味を極限まで引き出す。

究極の真鯛「熟成 熊野鯛」

熊野市固有の柑橘「新姫」を飼料に
配合し育てたブランド鯛

「熊野鯛」は苦味系
アミノ酸の減少に

にいひめ
新姫



より養殖魚特有の臭みがないとして一定量の評価
を頂いております。

その「熊野鯛」をさらに一つ上のステージに上
げ、オンリーワンの商品として普及させたい想い
での「熟成 熊野鯛」を開発いたしました。

しっとりとした舌触りで鯛とは思えないほどの甘
味はマグロのトロを彷彿させるほど。

お刺身はもちろんのこと寿司ネタとしても絶品で
す。また焼き物等、加熱した状態においても熟成
ならではの旨味を感じて頂くことができます。



熟成することにより旨味成分が 飛躍的にアップ!

旨味成分として知られる代表的なものとしてグル
タミン酸やイノシン酸があげられますが、熟成さ
せることによってグルタミン酸の飛躍的な上昇が
確認されました。

熟成前と熟成後と比較すると約1.5倍に上昇したグ
ルタミン酸と本来の熊野鯛の特徴である苦味系ア
ミノ酸の減少の相乗効果により、より味わい深い
熊野鯛をお楽しみいただけます。

独自の熟成基準と凍結技術により 冷凍での流通が可能に

本来熟成魚には熟成期間の基準はありませんが、
商品の品質安定と流通の最大化させるために熟成
期間を5日と定めて商品化。
アルコール凍結で鮮度を
保持したまま冷凍保管い
たしますので熟成期間に
とらわれず欲しいタイミ
ングでご注文、出荷が可
能です。

