

# ⊕長崎県産 三ツ星真鯛(ハーブ仕立)⊕



## 商品のご案内

三ツ星真鯛(ハーブ仕立)は、松浦市「西日本魚市」と佐世保市「まさるフーズ」が長崎県内の養殖マダイの魅力を発信しようと、共同開発された養殖マダイになります。4種類のハーブや魚粉を組み合わせたオリジナルの餌を使って1尾ずつ丁寧にマダイを育てています。

一般的な養殖マダイに比べ、ハーブの持つ抗酸化作用によりコラーゲンの量が増え、魚臭も抑えられ歯ごたえほどよく脂の乗った身は歯ごたえ抜群です。

話題沸騰の『三ツ星真鯛』是非一度ご賞味ください！  
発送日当日に生き締め、血抜き、神経締めを行い、お客様のご要望に応じた形でお届け致します。

## お勧めの調理方法

生食(刺身、焼霜造り、酢じめ、セビチェ)

焼く(塩焼き、みりん焼き)煮る(しょうゆ煮、塩煮)

汁(潮汁、みそ汁)鍋(ちり、しゃぶしゃぶ、ハリハリ鍋)

どんな料理でも美味しく頂けます

## 商品名

長崎県産 三ツ星真鯛

1尾 1.8kg~2.0kg

**価格3,780円(税込)**

## 出荷方法

そのまま発送、又は、内蔵処理  
のし対応：可

ヤマト陸便(冷蔵)

納期日の指定：可

別途配送料がかかります

## 出荷日

ご注文を頂いてから翌日~5日以内に発送

日祝日を除く平日

## お支払い方法

BASE内での支払い方法に準じます