Misaki Megumi Suisan co.,ltd.

海のめぐみ

まぐろのグリルセット

焼くとおいしいまぐろの希少部位をたっぷり2.3kg、
BBQにも最適なセットです

尾の身 −①

尾の部分を輪切りにしました。塩コショウをまぶし、中強火で両面に焼き目がつくように焼き上げます。仕上げにバターをのせると魚介のステーキに。

カマ −②

ほろほろとした柔らかな食感で人気のある部位。簡単に美味しく焼けるようスライスカット加工しました。塩コショウをまぶし、お好みのハーブと一緒にじっくり弱火で火を入れます。仕上げにレモンをギュッと絞って。

エンガワ −③

本まぐろのヒレの部分です。身の締まりが良い部位で、脂がしたたり、ジューシーな味わい。醤油とみりんを1：1、おろし生姜とおろしニンニクを加えた合わせダレに1時間ほど漬け込んでから焼くと美味。

アゴ –④

よく動かす部位なので身に弾力があり、旨味が凝縮しています。塩コショウをまぶし、皮目が下になるようにアルミホイルで包んでから焼くと上手に焼けます。季節の野菜も一緒に蒸し焼きに！大根おろしやポン酢で。

タレカルビ –⑤

カマ部分を骨つきのまま一口大にカットし、特製の醤油ダレに漬け込みました。味付きなのでそのまま焼いて召し上がれます。身をほぐしてコチジャンや香草をレタスと一緒に巻くとカルビのサンチュ巻き風に。

まぐろのグリルセット

内容量　（大人 5〜7 人前）

- アゴ肉 500g
- カマ肉 500g
- 尾身ステーキ 300g
- 本まぐろエンガワ 500g
- 骨つきタレカルビ 500g

解凍の仕方

自然解凍の場合

袋のまま冷蔵庫の中で約半日寝かせて解凍してから、必ず加熱してお召し上がりください。

流水解凍の場合

袋から取り出し大き目のボールに商品をうつし、
水を流し込みながら 30〜40 分程度流水解凍してください。
キッチンペーパーで水気を取り、必ず加熱してお召し上がりください。

お召し上がり方

屋外でのバーベキューで

網焼きグリルで中弱火でゆっくりじっくり火を入れていきます。
蓋のあるタイプのバーベキューコンロや、アウトドアで人気のスキレットフライパンや
ダッチオーブンを使っても良いですね。

ご家庭のキッチンで

フライパンやオーブンを使って 1 種類づつ食べてみるのも楽しいですね。
ホイル焼きや、油を多めに引いて中弱火でゆっくりじっくり、
火が通っているか様子を見ながら焼くと失敗なく焼けます。

FAST FISH
水産庁が開催している
「私たちのファストフィッシュ商品」
に選ばれました。

三浦ブランド
三浦市が開催している
三浦ブランド商品に
認定されました。

FISHSTAND
fishstand.jp

FISHSTAND は、三崎恵水産が直営するご家庭向けのまぐろの直売オンラインショップです。
株式会社 三崎恵水産　〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島 658-142　0120-391-096　misaki-megumi.co.jp