株式会社八幡水産（2014.10.7）

「まぐろ漁船 八幡丸直卸 ととぶつや」東京・吉祥寺にオープン

－１０月１０日「まぐろの日」にオープン－

株式会社八幡水産（社長：村上純一、宮城県気仙沼市）は、１０月１０日（金）、アトレ吉祥寺（東京都武蔵野市）内に「まぐろ漁船 八幡丸直卸 ととぶつや」をオープンします。

「まぐろ漁船 八幡丸直卸 ととぶつや」は、太平洋やインド洋で漁獲したまぐろを直接消費者に販売する惣菜店です。当社は、水産庁の「がんばる漁業復興支援事業」に認定され、まぐろの品質向上と生産者の顔が見える販売に取り組んでいます。厳選した大型のメバチマグロを超低温急速冷凍することでこれまで以上に鮮度の高いままお客様へ直接提供することを可能にしました。「まぐろ漁船 八幡丸直卸 ととぶつや」では、まぐろ本来の赤身の深い味わいを独特の食感と共にお楽しみいただける“ぶつ”をはじめ魅力的な商品を取り揃えています。

なお、当店舗で提供するまぐろは、サントリーグループの東日本大震災復興支援を受け復旧した「第５八幡丸」および「第１８八幡丸」が水揚げを行っています。

また、当社の「まぐろのおいしさをより多くのお客様に実感していただきたい」との意向と、サントリービア＆スピリッツ株式会社グルメ開発部の「新たなメニュー開発のノウハウを獲得したい」との意向が合致し、同社の２年にわたる企画立案・ブランディング・商品開発等におけるサポートにより開店の運びとなりました。

まぐろ漁船 八幡丸直卸
ととぶつや

●主な提供商品

「鮪ぶつ」　市場でも評価の高いハワイ沖の大型のメバチマグロを使用。まぐろ１本まるごとぶつにしているので、赤身もトロも混じっています。自慢の赤身は深い赤色をし、キメが細かいながらも弾力のある食感で旨みの強い味わい。トロは程よい脂ノリでしつこさがなく食べ飽きません。

「半熟ツナぶつ」今までのツナ缶とは違う、しっとりとした食感の新しいツナです。そのままでももちろんのこと、サラダに、サンドイッチに、パスタにとお客様自身で試していただきながらお楽しみ下さい。

「ポキ」　ぶつ切りにしたまぐろを三つ葉、沢庵、オクラ、アボカド、なめこ等、様々な素材と和えました。そのままでもお楽しみいただけますが熱々のご飯にのせ醤油をひと回ししして口に運ぶとより一層お楽しみいただけます。

「串揚げ」　まぐろを旬の素材と共に串揚げにしています。衣のサクッとした食感にしっとりとしたまぐろの食感が良く合います。

「弁当」　まぐろ漁船直卸だからこそ実現できるまぐろづくしの弁当やポキの弁当など味わいもサイズもいろいろと取り揃えています。

―　記　―

▼店　　名　「まぐろ漁船　八幡丸直卸　ととぶつや」
▼店舗ＵＲＬ　http://totobutsuya.jp/
▼業　　態　惣菜店
▼所 在 地　東京都武蔵野市吉祥寺南町１－１－２４　アトレ吉祥寺店１階
▼営業開始日　２０１４年１０月１０日（金）
▼営業時間　１０：００～２１：００
▼定 休 日　無休
▼運　　営　株式会社宇和島水産

本件に関する問い合わせ先

株式会社八幡水産　住所：　宮城県気仙沼市港町５０８－９
電話番号:　０２２６－２２－３８８８

株式会社宇和島水産　住所：　東京都港区西新橋３－５－２
電話番号：　０３－６４３２－４０３０

以　　上