



まぐろ漁船八幡丸 直卸  
ととぶつや 



# 10月 10日 10時 開店

漁船直卸の「まぐろぶつ専門店」が誕生。

太平洋でとれた天然めばちまぐろを  
船上で瞬間冷凍しているので鮮度抜群！  
肉厚で色鮮やか、もちもち、ぷりぷり。  
とっても美味しいまぐろをどうぞ。

アトレ吉祥寺 本館1階







## おいしさの理由は

## 素材の良さと鮮度管理

おいしさの理由は、素材の良さと鮮度管理にあります。  
良質なめばちまぐろを船上で急速冷凍して、  
細かく温度管理したままお店に運び、  
1本まるごと「ぶつ」にしています。

ですから、色は鮮やか、食感はぷりぷり。  
舌の上で豊かな旨みが広がります。  
ととぶつや自慢の「ぶつ」をぜひお召し上がりください。



赤ぶつとたくあんの醤油仕立て



半熟ツナぶつ



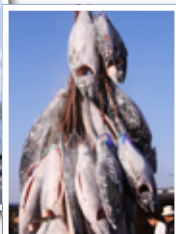
づけぶつと長ネギの串揚げ



赤ぶつとオクラのねばねば和え



こだわりの赤ぶつ



### ハワイ沖でまぐろを獲る「まぐろ漁船 八幡丸」

2012年10月10日、「まぐろの日」に建造された、遠洋まぐろ延縄船の八幡丸。  
母港・気仙沼港から向かうのは、めばちまぐろが集まるハワイ南方沖です。  
150kmもの縄に約3,000本の釣り針を付け、海に設置。  
針にかかるのを待って、魚体を傷つけないように  
1本1本ていねいに引き揚げています。



まぐろ漁船 八幡丸直卸  
ととぶつや

まぐろ漁船 八幡丸直卸 ととぶつや アトレ吉祥寺店

東京都武蔵野市吉祥寺南町1-1-24 0422-22-1401 (代表)

営業時間: AM10:00~PM9:00

[www.totobutsuya.jp](http://www.totobutsuya.jp)