



天然稚魚から丁寧に育て、独自飼料を与えることで、血合いの鮮やかな、美味しいぶりに育ってくれます。新鮮な海水が常に流れ込む広いいけすで、たくさん泳いで育つので、脂がのりすぎず、ほど良く身が締まった、お刺身にぴったりな自慢のぶりに育てています。



商品入数	4枚/6枚
消費期限	1週間
原料産地	高知県
温度帯	冷蔵

スキンレスフィーレ



商品入数	4枚/6枚
消費期限	1週間
原料産地	高知県
温度帯	冷蔵

フィーレ



商品入数	1kg × 10P
消費期限	1週間
原料産地	高知県
温度帯	冷凍

カマ



商品入数	4本/6本/12本
消費期限	1週間
原料産地	高知県
温度帯	冷蔵

スキンレスロイン



商品入数	4本/6本/12本
消費期限	1週間
原料産地	高知県
温度帯	冷蔵

ロイン





うみのファーム®
umino farm



黒まぐろ (本まぐろ)

商品形態 GG・ロイン・ギフト用柵

原料原産地 高知県

温度帯 GG・ロイン：冷蔵、柵：冷凍



大トロ



中トロ



赤身





高知伝統のタレ 『ぬた』

高知県で愛され続けている伝統的な調味料です。味噌、葉ニンニク、醸造酢、ごまを合わせた綺麗なグリーンが特徴です。葉ニンニクが香り、コクのあるぬたは脂ののったぶりとは相性抜群です。お酒のつまみや食卓の一品料理といった様々なシーンでお楽しみいただけます。



高知の特産 『天日塩』

火などの熱源を使用せず、太陽と風、自然の力で作られる天日塩。高知の綺麗な海より作られた天日塩と高知で育ったぶりをぜひ一緒にお試しください。脂ののったぶりに天日塩を少し、そこに風味豊かなごま油を加えるとぶりの旨味を最大限に楽しめます。

朝メ、新鮮直送。 素材と鮮度が自慢。



ぶりを美味しく味わう
おすすめ商品をご紹介します



朝メぶりのごまだれ漬け丼用

ご飯に合う甘めのタレに、すりごまといりごまを入れて風味を出しました。



規格：100g (50g×2)
入数：48p/箱、2合
賞味期限：270日
JAN：4595319311177
保存方法：冷凍



朝メぶりとアボカドのポキ

ぶりとアボカドをダイスカットにして、ごま油香る、香味野菜ソースで和えました。



規格：80g
入数：48p/箱、2合
賞味期限：180日
JAN：4595319311047
保存方法：冷凍



朝メぶり照り焼き用

ぶりに合う、やや甘めの照り焼きタレに漬けこみました。ほどよく脂ののった、ぶり照り焼きとご飯の相性が抜群です。



規格：160g (2枚入り)
入数：50p/箱
賞味期限：365日
JAN：4595319311016
保存方法：冷凍



朝メぶりの大根煮

国産の大根と煮込みました。醤油、砂糖、本みりんが入った、やや甘めのタレと、ぶり大根の旨味が合います。



規格：200g
入数：54P
賞味期限：365日
JAN：4595319311023
保存方法：冷凍