

横綱 ヒラメ

YOKOZUNA HIRAME

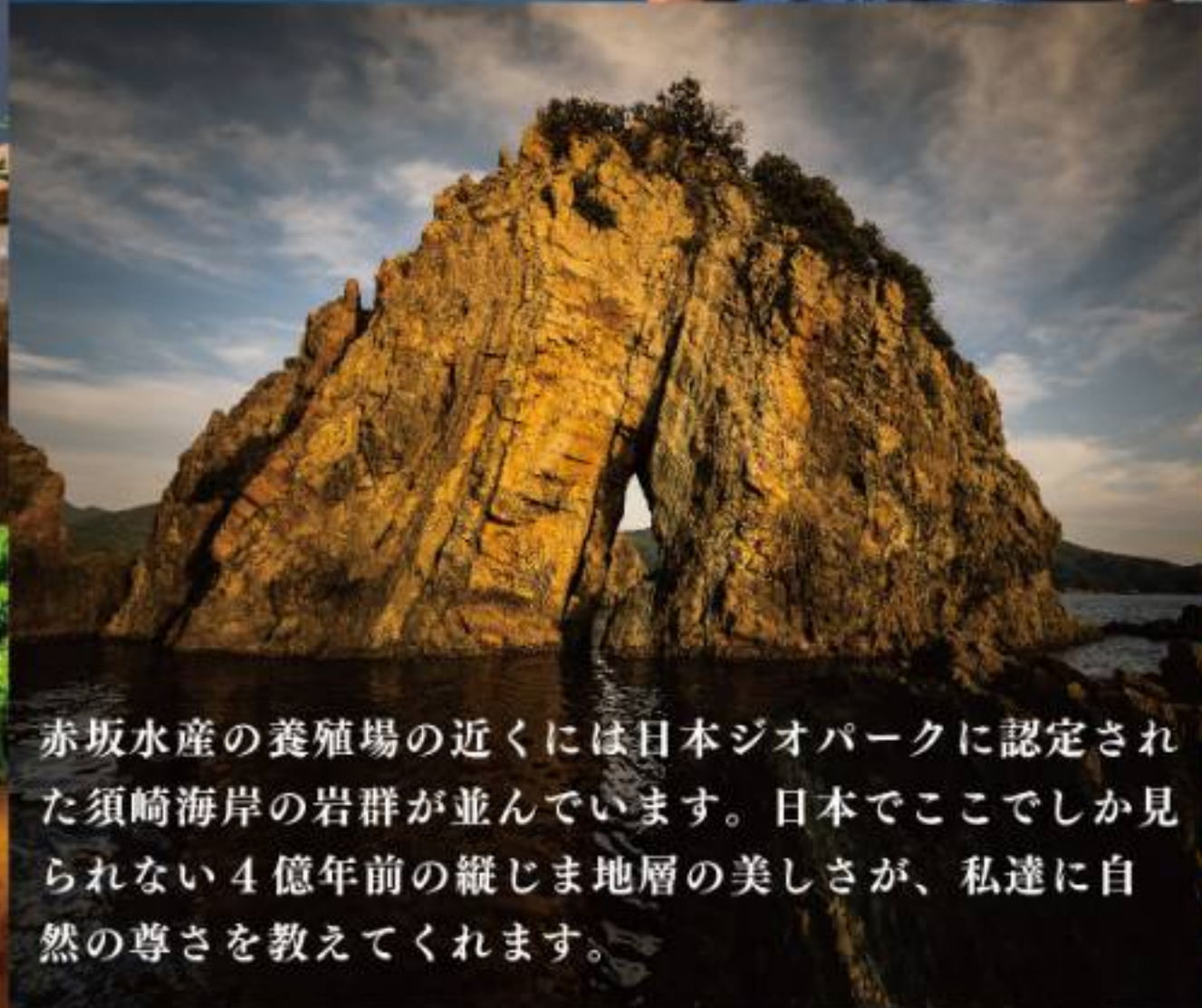
赤坂水産は、先代から育んできた海との共存姿勢、取引先の要望に実直に向き合い高めて来た養殖魚の品質、直送直売による365日即日納品体制を軸に、海へ、取引先へ、消費者へ、「大切な人へ」、最も寄り添う会社であり続けます。

生産者：赤坂 竜太郎



白寿 真鯛

HAKUJU
MADAI



赤坂水産の養殖場の近くには日本ジオパークに認定された須崎海岸の岩群が並んでいます。日本でここでしか見られない4億年前の縦じま地層の美しさが、私達に自然の尊さを教えてくれます。



力量と品格、共に最高位



愛媛県西予市三瓶町周木6番耕地112番地2

FAX 0894-33-2866

MAIL info@akasakasuisan.co.jp

URL <https://akasakasuisan.co.jp/>



身に蓄積した白ごまのセサミンパワーが
鮮度とあなたの健康を保ちます。

横網ヒラメ

赤坂水産では、4箇所の養殖施設に約15万尾のヒラメを飼育しており、生産量全国第3位の愛媛県において、生産量No.1を誇っています。このため、1年中欠かさず自社のヒラメをお届けすることができます。

今日では、35年以上の養殖経験によって培われた技術により、1.安全性、2.美しい身質、そして、3.日本一の厚みを兼ね揃えたヒラメを育成できるようになりました。それが「横網ヒラメ」です。

評価

ミシュランガイド愛媛 2018 特別版
寿司活魚料理 和泉屋



若大将：字部宮 大福さん

白寿真鯛は日持ち天然もの一筋だった常連さんの中にも、白寿真鯛は甘みも歯ごたえも素晴らしい、白寿真鯛の方が好きと言ってくれる方もいます。

横網ヒラメの味の特徴は、名前に負けない肉厚と歯ごたえ、そして脂ののりです。特にエンガワはバツグンです。身がダレにくく、保存も天然ヒラメより長持ちします。



生産者直送の活魚を
こだわりの活メで仕上げました。

白寿真鯛

セサミンの力を蓄えた次世代の真鯛

真鯛は白身魚ですがEPA、DHAを多く含む魚です。EPA、DHAは心血管疾患リスク低減や血中中性脂肪低減の他、脳や神経組織の発育や機能維持の効果が期待されています。ただし、EPA、DHAには酸化しやすいという弱点があります。その為、魚類は高い抗酸化作用を持つ食材と一緒に食べることを推奨されています。

白寿真鯛は、中部飼料が開発した白ごま入りの独自飼料を用いて育成しており、仕上がった身にセサミンが蓄えられていることを確認しています。セサミンは高い抗酸化作用をもつ成分として知られています。白寿真鯛の身に蓄積されたセサミンが、鮮度とあなたの健康を保ちます。

活魚出荷で鮮度抜群

魚の運搬には、死んだ魚を運搬する方法（野メ出荷）と、産地でメ（しめ）て運搬する方法（メ出荷）と、生きたまま活魚運搬車で運搬する方法（活魚出荷）があります。活魚出荷は海水を運ぶ必要があるため経費が高みですが、鮮度は圧倒的です。

白寿真鯛、横網ヒラメは、全て生産者である赤坂水産が消費地まで活魚出荷しています。さらに、消費地では年間何万トンもの魚を扱う大荷受けさんや加工会社さんが、熟練の技で素早く正確に活メします。このため、当社の魚は流通上最高の鮮度でお店に並んでいます。

メた後も鮮度が長持ちします

白寿真鯛は、メた後も一般的な飼料で育てた真鯛に比べ、身から出る液体（ドロップ）や肉質（テクスチャー）の変化が少ないことを確認しています。このため、日数が経過しても美味しく食べられます。これは、身の水分量の比率が少ないこと等が影響していると考えています。