

真夏でも鮮度抜群！ちよだ鮭のまぐろ！！

今から52年前。富山の漁村から上京し魚屋を営んでいた中島與七は、「新鮮でおいしい本格江戸前すしを、一人でも多くのお客さまに、気軽に召し上がっていただく」という志を持って、ちよだ鮭を創業。以来、鮮度に対する意識が脈々と受け継がれてきました。その中でも特に、すしネタの王様・まぐろに徹底的にこだわってきたのです。

こだわりその1 素材へのこだわり。

鮮やかな紅色（鮮紅色）で旨味の強い『大ばちまぐろ』。ちよだ鮭は築地市場内に仲卸会社「万寿」を設立し、漁獲直後に船上で急速冷凍され鮮度が最高なまぐろだけを、専門バイヤーが買付けます。冷凍だからこそ、年間を通じて安定した品質のまぐろを、お手頃な価格で提供できるのです。

こだわりその3 まぐろの仕込み技術に自信あり。

創業以来、試行錯誤を繰り返し培ってきた仕込み技術。これを科学的に解明し、作業マニュアルを確立。ネタはすべて店内仕込み。研修センターで専門教育を受けた従業員が毎日行っています。

こだわりその2 温度管理を徹底。

鮮度を保つ一番のポイントは“温度”。お客さまが召し上がる時に、最もおいしさを引き出したい。ちよだ鮭では、漁獲から運搬、納品、そして店舗で商品にするまでの温度管理を徹底しています。



おいしい豆知識

第3回 おいしい冷凍まぐろの見分け方

バイヤー直伝！スーパーで買うときにも役立つ4つのポイント★

★色が赤いものを選ぶ

茶色や黒いものは鮮度劣化が始まっています。食べるころには、もっと黒くなってしまう。

★ドリップの出いていないものを選ぶ

ドリップの出ているものは、もともと鮮度が良くなく、水っぽいだけで、まぐろの味がしません。

★筋が集まっているものは避ける

筋が5、6本、集まっている部位は硬くて、家庭用包丁ではうまく切れません。

★解けていない硬めのものを選ぶ

家に持ち帰ったところに、ちょうどよく発色し、食べごろになります。

持ち帰ったら必ず“冷蔵”保管を！誤って冷凍すると再解凍した時に黒くなり、ドリップが出やすくなります。

ちよだ鮭のおすしは すべて店内製造です

にぎりはもちろんのこと、いなり・巻物や人気のさば棒鮭など、ちよだ鮭のおすしは、すべてその日に店内で製造したものです。店舗ごとの時間帯別販売データを分析して、お客さまが購入される時間に合わせて製造。常に鮮度の良い商品が店頭に並び仕組みをつくり上げています。



バイヤー歴28年
上国料 義文