

秋の味覚・さんま 入荷しました

青魚のあじやさんまには、鮮度の良し悪しがはっきりと表れます。ちよだ鮪のさんまは、ピカピカに光って鮮度抜群！ぜひお試しください！

こだわりその1 素材へのこだわり



- 当日使用する分だけをその日の朝に納品！
鮮度抜群のさんまを丸魚のまま、産地から仕入れています。
- 魚体サイズを指定。丸々太った脂乗りの良いさんまだけを使っています。

こだわりその2 仕込みへのこだわり



- 三枚におろして軽く塩でしめ、酢でさっと洗うことで、臭みを取ります。
おいしく召し上がっていただくために、手間を惜しみません！
- 1尾からすしにするのは6貫だけ。だから肉厚で食べ応えがあります。

9月下旬までの限定商品です

※一部店舗で内容・売価が異なる場合がございます。



旬鮮盛 さんま
690円



さんま(3貫)
260円

ちよだ鮪のおすしは 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鮪など、ちよだ鮪のおすしは、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と並ぶ仕組みをつくり上げています。



第4回 さんま

★さんまの旬は？

北海道近海から南下する8月中旬ころから、10月にかけての秋が旬。
形も色も“刀”に似ていることから「秋刀魚」と書かれます。

★新鮮でおいしいさんまの見分け方

目が黒く澄んでいて、背が黒紫色で腹は銀白色。全体に光沢があり、胴が太っていて、押さえると張りのあるものが鮮度の良いさんまです。
口の先がほんのり黄色いものは、新鮮で脂が乗っておいしいさんまと言われています。
刺身なら、血合いが赤いものを選びましょう。



バイヤー歴30年
川端 昌伸

ちよだ鮪のさんまは、鮮度・旨さに自信があります！

敬老の日感謝フェア 開催

9/14(金)~9/17(祝)

とろ入りの限定商品など
お買い得商品をご用意して
お待ちしております。

