



北海道くしろ産



活

なめたがれい

なめたがれいのこだわり

刺網漁で生きて水揚げされたなめたがれいを前浜で2日間活かし元気を物だけを活けにして航空便で出荷鮮度に自信を持っています!!



身が活かっていますよ!!

産地からお店まで



刺網漁
AM 6時帰港



2日間の生かし込み



AM 11時出発



築地市場
到着時の鮮度

鮮度が美味しさです!!



飴色に輝くにぎり寿司



お造り



お刺身用さく取り



OTAKARA BRAND