



北海道くしろ産



せいとう

青刀さんま

青刀さんまのこだわり

今が旬の脂がのった「さんま」を、船上で生きたまま箱詰にして、航空便でお届けします。

水揚げからお店まで、人の手に触れるのは沖詰めするとき一度だけ写真のように手で持つと青光りした「さんま」がしなるように立ちます。だから「青刀さんま」と名付けました。

私たちが獲いました



第53清栄丸
船長 砂場 清司



第58嘉宝丸
船長 門脇 和弘



勇幸丸
船長 本間 勇二



第32正進丸
船長 杉本 博



産地からお店まで



さんまを漁獲、船上で箱詰め

早朝3~4時



箱のまま水揚、品質検査後、航空便で東京へ

6時



夜12時到着後、早朝にセリ



築地市場にてセリ



お店に



食卓へ

翌日には食卓へ

お刺身が旨い!!

