



お財布にもやさしい式根鯛平君！

1尾1kg相当1,000円

パック代		氷代	
5kg パック	¥500	5kg パック	¥150
10kg パック	¥700	10kg パック	
15kg パック	¥1,200	15kg パック	
紐付きパック	¥1,200	紐付きパック	



式根鯛平君の故郷「式根島」とは？



式根島は、東京から南へ約 170km に位置し、リアス式の美しい海岸線を望める島です。竹芝桟橋から大型船で約 10 時間、高速船で約 3 時間、下田からもフェリーに乗って約 3 時間で行くことができます。隣にある新島からは 1 日 3 便の連絡船が出ており、日帰りでアイランドホッピングが楽しめます。島内には 3 か所の露天温泉があり、温泉地としても有名です。式根島は街灯が少ないため、夜は満天の星々が夜空を覆います。

ご注文は電話かFAXで承ります。

☎ 04992-7-0406

☎ 04992-7-0407

- 発送希望日の前日までに、電話または FAX にてご注文ください。
- ご注文受付時間は営業日の午後 3 時までとなります。お早めにご注文ください。
- FAX 注文書は式根島養殖場サイト内からダウンロードできます。

おいしい真鯛をいつでもお届け！

式根島養殖場

〒100-0511 東京都新島村式根島 791 番地

TEL : 04992-7-0406 ・ Fax : 04992-7-0407

Mail : suisan@center.email.ne.jp 休業日 : 毎週火・水、年末年始

くわしくは [式根島養殖場](#) で検索または右のQRコードからサイトへ！



さらにおいしくなりました！



新鮮なまま安定してお手元へ

※火・水曜日と年末年始を除く。天候による船の運行状況によって発送が遅れる場合があります。

真鯛1尾 1kg相当 1,000円

※送料・パック・氷代別



おいしい真鯛を新鮮なままお届けします！

管理者の丸山さん



おいしい真鯛をいつでもお届け！
式根島養殖場



はじめまして！式根鯛平君です！

みなさんに名前をおぼえてほしくて、式根島の小学生に名前を付けてもらいました。多少の日焼けはご愛敬！エサもバランスの良い配合飼料に変えてから、さらにおいしく生まれ変わりました。

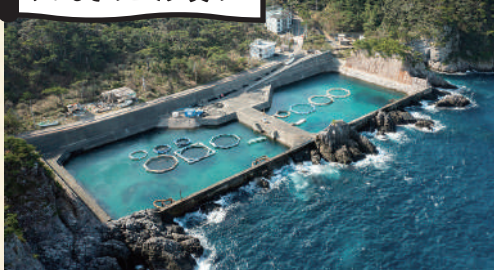
海水が循環する魚の育成にとっても良い環境の中、職員が丁寧に育てています。「式根鯛平君(しきねたいへいくん)」をどうぞよろしくお祈りします！

式根鯛平君
Made in Shikinejima Tokyo



式根鯛平君おいしさのヒミツ

おいしさのヒミツ 其の一



きれいな海水が循環する 広々としたストレスのない育成環境

式根島養殖場は太平洋に面しており、常にきれいな海水が循環しています。イケスの中は魚の数に余裕を持たせることで、魚にとってストレスの無い環境で育てています。

おいしさのヒミツ 其の二



生エサを廃止 バランスの良い配合飼料に

以前はサバなどの「生エサ」を使っていたため、脂のりすぎてくさみがあり、正直あまり人気がありませんでした。その反省を生かし、生エサを廃止。バランスの良い「配合飼料」へ変更したことで、くさみが無くなり、ほどよく脂のりついたおいしい鯛に仕上がりました。

おいしさのヒミツ 其の三



出荷前はエサ抜きで お腹の中をきれいに

出荷の前からエサ抜きを実施。お腹の中の不要なものを排出し、きれいな状態に仕上げます。これを行うことにより、鯛自体のくさみを無くし、おいしく食べやすい状態へ。内臓にはエサが残らないので、下処理もしやすくなります。

おいしさのヒミツ 其の四



出荷日の朝に 血抜き・神経メ・氷づけ

出荷日の朝、水揚げしたらすぐに「血抜き」を行います。魚から血が抜けた段階で、ハリガネを脊髄に貫通させ「神経メ」、その後、大量の氷で「氷づけ」をし発送。新鮮かつおいしさそのままでお客様のお手元へお届けいたします。



式根鯛平君おいしい食べ方

式根鯛平君のおいしい食べ方は無限大！特に代表的な調理方法をご紹介します。みなさまもぜひお試しください！



お刺身

真鯛と言えば「お刺身」。式根鯛平君のおいしさをストレートに味わえる食べ方。程よく脂のりついたおいしさが病みつきになります。

撮影・調理協力：さかなさま 浜松町店



シンプルに塩焼きもおススメ！焼きたてのホクホクした身はごはんにもお酒にも合います。

焼きもの



撮影・調理協力：魚肴 なぎさ



鯛しゃぶ



式根鯛平君をさっと湯にくぐらせ、ポン酢でさっぱりお召し上がりいただけます。



撮影・調理協力：魚肴 なぎさ