

23

「三ツ星フィッシュ」としてブランド化したヒラマサを展開

生産者 矢代さん (株式会社まさるフーズ)

2021.02.17

魚種 ヒラマサ、ブリ、タイ、本マグロなど

## 1 交流会メモ

2/17

まさるフーズ [長崎佐世保]

名産: 東京 飲食 / 原産: 東京 伊豆  
通称: 京都 鰻魚 / 西産: 佐世保 鰻魚屋  
宮内: 大阪 鰻魚屋 / 輸出: 台湾 卸.  
支店: 上海 飲食 / 内山: 佐世保.

[事業紹介] ヒラマサ

- ★ 長崎産
- ★ 安全、安心 HA CCP
- ★ おいしく届ける。

三ツ星  
フィッシュ  
養殖

身質安定

- ・ 7割ヒラマサの産地。  
サボリ、臭味ナシ。  
生食、いろいろ料理に合う。
- ・ 流水、ミネラル、4年前加工。  
締め作業が丁寧。
- ・ 丸毛 / 頭、内臓 / 三枚。  
真空、氷パック / 本符。
- ・ タイの魚食育 (ホライ教室)

[質問]

- ・ 捌いた日 ~ 7日以内で 熟成させた
- ・ 子母の魚様いは 生臭みと骨。
- ・ 上海でも 売られている。
- ・ 三ツ星の産地、県内中心。大阪へも直送は可能 / 冷凍も今後検討。
- ・ 頭つき 2600円/kg + 送料
- ・ 大き目。  
天然は大型 4.5kg 中心 / 6kg。
- ・ 平政料理  
刺身 / カレー / 塩焼 豚京焼  
十八番 味噌
- ・ 台湾の 2割 7割 > ヒラマサ。  
中華圏は 各産地 食育



日本全国の生産者と直接つながり、  
新たなビジネスのきっかけに

# オンライン交流座談会レポート

## 23

「三ツ星フィッシュ」としてブランド化したヒラマサを展開

生産者 矢代さん（株式会社まさるフーズ）

2021.02.17

魚種 ヒラマサ、ブリ、タイ、本マグロなど

## 2 生産者のこだわり

- 長崎県産 / HACCP 認定の安全・安心 / おいしく届ける。  
「三ツ星フィッシュ」としてブランド化。
- ブリよりもサッパリして臭みなし、身質安定。
- 締め作業が丁寧。
- 魚食育（タイのオンライン料理教室）にも注力。
- 「三ツ星フィッシュ」は県内中心、大阪への直送も可。冷凍も今後検討。

## 3 食べ方の工夫

- 生食はじめ、いろいろな料理に合う。  
捌いた日から7日頃までは熟成を楽しめる。
  - 刺身、カルパッチョ、塩焼き、西京焼き、鍋も美味。
  - 台湾ではヒラマサよりブリ・マグロ。
- ※ 中華圏では冬に魚を食べない。

### 生産者 DATA

#### 株式会社まさるフーズ

〒857-1198 長崎県佐世保市大塔町 6-1

TEL：0956-33-5588

<http://www.ellena.co.jp/masaru-foods/>