



本鮭 解体

活〆本鮭は、10キロgのメジマグロを約2～3年かけて60キロ前後の魚体になるまで、鰹、鯖、さんまをエサとして与えています。養殖独特の臭みをなくす為に出荷1年前からするめいかだけを与えています。鮮度を良く保つために船上で、活〆、下処理をし、氷水で冷やし体内温度を下げてから二日後には空輸で、豊洲市場に入り、当店に入荷しております。柵取り、握り寿司の販売も行います。是非この機会に鮮度抜群の本鮭をご賞味下さい。

5/13 (金)	六本木店	17:30～
5/15 (日)	立川店	11:30～
5/27 (金)	六本木店	17:30～
5/28 (土)	羽村	11:30～
5/29 (日)	立川店	11:30～

注意事項：数に限りがございます。入荷状況により販売できない場合がございます