

どく礼もん



高知

中土佐町
久礼
土佐沖



たっぷりの
にんにくと季節の薬味で
お召し上がりください。

※にんにくや薬味は
ついていませんので
ご注意ください。

水揚げしたばかりの日戻り鰹を、その日すぐタタキにして
旬のまま瞬間冷凍した「旬凍タタキ」。
市場から徒歩1分の立地と、生から目利きする職人技、
独自の冷凍技術で、釣りたての美味しさをお届けします。

地鰹の旬凍タタキ

食べれば真価がわかる！

産地直送

土佐
沖産



1
一本釣り地鰹の
薫焼きタタキ(旬凍)
3~4人前 約400g
送料込み (賞) 発送日から
5,500円(税込5,940円) 冷凍庫で7日間



2
一本釣り地鰹の
薫焼きタタキ(旬凍)
7~8人前 約800g
送料込み (賞) 発送日から
7,500円(税込8,100円) 冷凍庫で7日間

「鰹の町」久礼から。
土佐沖の絶品たたき。

セット内容 地鰹の薫焼きタタキ(旬凍)、天然塩
※季節や魚体により筋数が変わる場合あり(重量変更なし)

朝市で水揚げした生鰹をすぐに加工(さばき・焼き・スラリー冷却)、衛生・温度管理された梱包室で真空パックし、-30℃で急速冷凍(ブライン凍結)、急速冷凍後、-60℃の冷凍ストッカーで日別に保管 ※解凍後はすぐに召し上がりください ※商品は冷凍便でお届けします



カツオを愛する
「どく礼もん」のこだわり

◀どく礼もん 清岡代表



伝統漁法「一本釣り」

鰹の大群に釣り竿一本で挑む「一本釣り」。体力や技術を要しますが、魚体が擦れず、すぐ保冷庫に移せることから、鮮度と身質の良さを維持できる漁法です。



職人技の「薫焼き」

稲藁は、中土佐町産を中心とした国産のみ。農家が手間をかけた逸品を、職人が鰹の身質をみながら焼き上げていきます。炙ることで脂に香ばしさが生まれ、濃厚な薫りをまといます。

先端技術「スラリーアイス」

塩分濃度1%の海水から作るシャベット状の氷「スラリーアイス」は、大学と町の研究で生まれた最先端の技術。凍結寸前の温度で冷蔵し、釣りたてのおいしさを保ちます。



「高鮮度」をキープ!

仕入れた鰹はスラリーアイスで鮮度保持して運び、すぐにさばいてタタキに。焼き上げた直後も一気に冷却し、余計な火が通るのを防ぎます。