



鴨川で獲れた”紅白の魚”を
素材そのまま贅沢に

熟練の目利きが選んだ南房総産のお魚を贅沢に詰め込んだお茶漬け

房総の海で獲れた紅色に輝く当店自慢の金目鯛は、プリプリとした身とあっさりとした味
が特徴。肉厚で淡白かつ濃厚な旨味のある平目は、上品な魚本来の風味が自慢。繊細な甘
みと滑らかな食感で口の中でとろけるような感覚が楽しめます。こちらの魚は目利きが選
定後、直ぐに下処理をし調理。旨味を閉じ込めた大きな切り身が贅沢に入ったお茶漬けで
至福の時間を味わってもらう商品です。



だいぶ贅沢紅白魚合戦

原材料 〈金目鯛切身〉金目鯛（千葉県南房総産）、食塩〈ひらめ切身〉ひらめ（千葉県産南房
総）、食塩〈具材〉あられ、ごま、焼海苔、みつば、（一部にごまを含む）〈だしつゆ〉
醤油、食塩、かつお調味エキス、砂糖、米発酵調味料、酵母エキス、そうだかつお削
り節／アルコール、（一部に小麦・大豆を含む）

内容量 金目鯛切身:1切、ひらめ切身:1切、だしつゆ:10g×2袋、具材:2g×2袋

賞味期限 180日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

会社概要

ヤマトサカナ株式会社

〒299-2415
千葉県南房総市富浦町深名 505-1
TEL 0470-20-4401 / FAX 0470-28-5402
<https://yamato-sakana.co.jp/>

本物の旨さ、やまとのこだわり

創業40年で培った熟練の目利き、匠の工程により仕入れた魚介類を南房総
のホテル、老舗旅館、グランピング施設等に卸をしています。また、EC販売、
ふるさと納税を通して全国のお客さまのご自宅へ高品質の魚介類を安心価格
にてお届けしています。観光事業としては南房総の新鮮な魚介類と共に、観
光のお客さまに非日常感あふれ、地域を感じて頂ける四季折々の商品と時間
消費の空間を作り出し、「房総の駅とみうら」にて提供しております。

おいしさの POINT

- ・鮮魚のプロが選定した金目鯛と平目を使用しております
- ・漁港から直接買い付けを行っています
- ・漁港で上がった魚をすぐに下処理し、調理するので鮮度が良いです。

販売・表彰実績



房総の駅とみうら

房総の駅とみうらにて 販売しております

弊社が運営をしている「房総の駅とみうら」では、千葉県名産のスイ
ーツ・菓子や海産物をはじめ、
房総半島ならではのバラエティー
豊かな「おみやげ」を販売して
おります。



生簀の様子

自社の鮮魚を使用しております

鴨川港をはじめ千葉県内の漁港か
ら直接買い付けを行っています。
創業40年で培った熟練の目利き
により新鮮でより美味しい魚を使用
しています。



まっぶるに掲載されました

メディアで紹介されました

テレビ東京「ソレダメ！～あなたの
常識は非常識！？～」、日本テレビ
「news every」、テレビ朝日「ス
ーパー」チャンネル、テレビ朝日
「グッド！モーニング」、日本テレビ
「シューイチ」、TBS「Nスタ」、
日本テレビ「ヒルナンデス！」、「
まっぶるマガジン千葉・房総26」、「
まるるふ千葉房総26」、「おとなの
週末」など多数メディアで紹介いた
だいております。

