

株式会社セブンスター

○現在実施している又は今後実施予定の取組

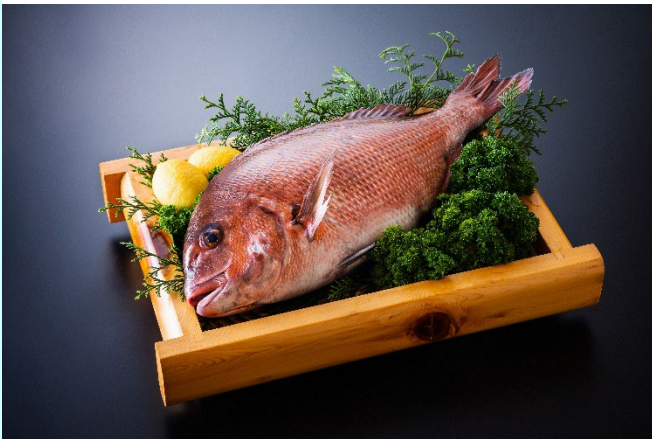
① 愛媛県産（養殖）真鯛（白寿真鯛）

セブンスターの（養殖）真鯛は愛媛県西予市三瓶湾で生産している赤坂水産に限定しております。三瓶湾は溶存酸素量が豊富で水質も清らかなので養殖に最適です。また冬は水温が12℃まで落ち込み、厳しい寒さにより身が引き締まります。また白ゴマを用いた餌を使用することで、真鯛に含まれるDHA、EPAの酸化を抑制し健康効果をさらに高めています。赤坂水産から生きたまま出荷、毎朝活〆処理をしているので、安心安全で鮮度抜群の真鯛を毎日提供しております。

② 愛媛県産（養殖）だてまぐろ（生本まぐろ）

愛媛県宇和島市にある漁場は、黒潮が押し寄せるリアス式海岸で、水温・水深共にまぐろが育つ絶好の環境です。鮮度にこだわり、釣り上げから2分以内に血抜きや神経〆等、活〆処理を行い鮮度抜群の状態を提供しています。きめ細かい脂のりと、本まぐろ特有の芳醇な香り、ねっとりトロけるような食感、そして、まろやかなコクと旨みを実現した、より天然に近いおススメの本まぐろです。

取組 URL : <https://www.sevenstar.jp.net/>



白寿真鯛



生本まぐろ