

数量限定
ご予約承り中

天然本まぐろ尽くしの贅沢な刺身重

大正十三年創業 老舗「築地玉寿司」監修のもと
天然まぐろ専門卸「築地ホクエイ」が
満を持してお届けする贅沢三味な刺身重です

刺身重

天然本まぐろ

築地ホクエイ

築地玉寿司 監修

大正十三年
築地玉寿司 築地玉寿司

大正13年 築地で創業の老舗江戸前寿司店。高度成長期であった昭和40年代、業界に先駆けて明朗会計を導入し、銀座に初出店した昭和46年には末広手巻を開発いたしました。「私たちは海の幸の美味しさに真剣です」の理念のもと、一から人材を育て、江戸前寿司の技術を継承するため、玉寿司大学を開校(平成29年)。現在、首都圏を中心に31店舗(直営)を展開中です。



築地ホクエイ ホクエイ食品

創業昭和57年、築地の中央卸売市場で天然マグロの専門卸として創業し、約40年間マグロのプロとして目利きした商品を皆様の食卓へお届けしてまいりました。また天然マグロにこだわったホクエイ食品では、日本船「第七光洋丸」が北アイルランド沖で漁獲し丁寧な処理を施した天然本マグロの一船買いを行っております。まさにこだわりの「日本品質」の天然本マグロをご提供いたします。この刺身重は、ISO22000(食品マネジメントシステム)を認証取得したホクエイ食品株式会社にて製造しています。



〈受付期間〉2023年12月15日(金)まで

〈お届け期間〉2023年12月29日(金)~31日(日)

※商品価格には送料(クール冷凍便料金込み)が含まれます。
※ご指定の場所へクール冷凍便でお届けします。時間指定は承っておりません。
※沖縄を含む離島へのお届けは承っておりません。

〈お申込み方法〉

- ◆店頭 ご注文は築地玉寿司各店で承ります。銀行振り込みにてお支払い下さい。ご入金確認後、ご連絡させていただきます。※築地本店、晴海通り店、築地きたろう、吉祥寺店、柳橋きたろう、柳橋きたろう場内店のみ店頭にて現金、クレジットカードでお支払いができます。
- ◆FAX FAX番号(株式会社玉寿司 本社:03-3543-4691)にて承ります。銀行振り込でお支払下さい。

〈お届け〉

- ヤマト運輸クール宅急便でご指定の住所へ冷凍状態でお届けします。お届け希望日、お届け先をご指定ください。※時間指定は承っておりません。
- 【お届け荷姿】風呂敷で包んだお重と付属品をお届けします。
付属品:わさび、箸、お品書き、解凍方法説明書
- 【冷凍保存での消費期限】2024年1月3日(水)迄
※届きましたら冷凍庫で保管してください。



※写真は見本となります

鮭のこだわり

本鮭は別称「クロマグロ」で「黒いダイヤ」とも呼ばれる高級品です。北大西洋・北緯60度付近の極寒のアイランド沖で、信頼できる日本船「第七光洋丸」が漁獲した最高品質の本鮭を一船買いしてお届けします。



「ハイブリッド急速凍結システム」で凍結した新鮮なお刺身をお届けします

『ハイブリッド凍結システム』とは、新しい冷凍技術で、磁力や電磁波により水分子を微小化して整列させ急速凍結することにより細胞の破壊を防ぐシステムです。この技術により、お刺身もご家庭まで新鮮なままお届けすることが可能となりました。



刺身重二段セット 7寸 35,640円(税込)

最高品質の天然本まぐろと北海道産にこだわった最高品質の海鮮詰合せ

えび小麦



式乃重

「刺身重一段」と同じ内容です



壺乃重

刺身重一段 7寸 21,600円(税込)



北アイランド沖で日本船「第七 光洋丸」によって漁獲された最高品質の天然本鮭

- ◆天然本鮭 大トロ
北アイランド沖で日本船「第七 光洋丸」にて漁獲された最高品質の天然本鮭の大トロです。
- ◆天然本鮭 中トロ
北アイランド沖で日本船「第七 光洋丸」にて漁獲された最高品質の天然本鮭の中トロです。
- ◆北海道産 天然真イカ
新鮮な北海道産のコリコリとした食感と甘みが絶品です。
- ◆天然本鮭たたき
北アイランド沖で日本船「第七 光洋丸」にて漁獲された最高品質の天然本鮭のたたきです。
- ◆北海道産 天然ヒラメ
プロが目きした北海道産天然ヒラメは上品な味わいです。
- ◆天然本鮭 赤身
北アイランド沖で日本船「第七 光洋丸」にて漁獲された最高品質の天然本鮭の赤身です。

【お召し上がり方】

冷蔵庫で約6～8時間解凍してください。そのままお召し上がり頂けます。

解凍後は生物の為、出来るだけ早くお召し上がりください。

※写真は盛付例です。旬の素材を用いている為、一部の商品内容を変更させていただく場合がございます。

※冷凍保存での消費期限/2024年1月3日(水)

北海道産の
こだわり



築地ホクエイが目きをした『天然鮭』と『北海道産・天然物』にこだわった海の幸

壺乃重

- ◆北海道産 天然いくら醤油漬け
秋鮭から採った新物・最高級品です。
- ◆北海道産 天然水ダコ
コリコリとした歯応えと甘みが絶品です。
- ◆北海道産 天然サクラマス
旬の時期に漁獲。脂ののった味わいです。
- ◆北海道産 天然エゾアワビ
アワビの中でも高級素材のエゾアワビです。
- ◆北海道産 天然ボタン海老
強い甘みが特長。食べ応え十分です。
- ◆北海道産 天然帆立貝柱
オホーツク海で獲れた天然帆立貝です。
- ◆北海道産 天然北寄貝(ホッキガイ)
プリッとした歯応えと甘味が独特です。
- ◆北海道産 天然真ツブ
コリッとした歯応えと豊かな磯の風味です。