

2024年11月1日

報道関係者各位

【大起水産株式会社】

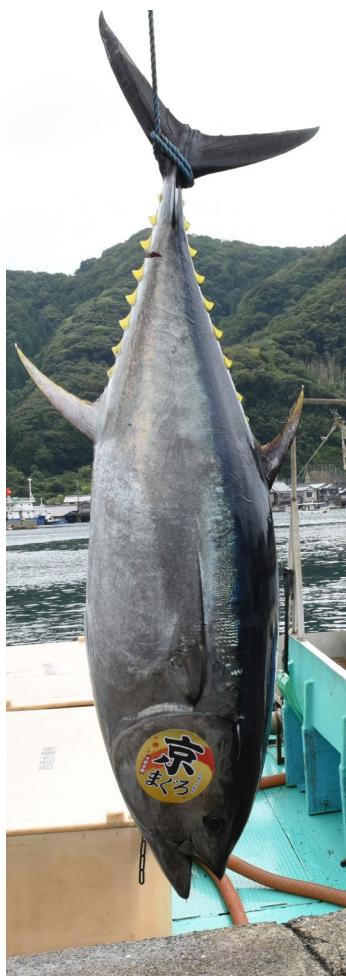
京都府内で唯一のクロマグロ養殖

畜養で天然と養殖の良いところ取り！赤身が上質で濃厚！

生・本まぐろ年間1万本販売実績の大起水産プライベートブランド

京都府伊根産「京まぐろ®」販売解禁！

当社のプロの眼をクリアした京都府伊根産本まぐろだけが「京まぐろ」として販売！



大起水産株式会社（本社大阪府堺市）は近畿地方を中心に産地直送鮮魚を取り扱う水産物小売専門店で、にぎり寿司や海鮮弁当などのテイクアウト店、回転寿司店・魚介類をメインにした居酒屋・飲食店・魚市場併設型など69店舗を運営しています。1978年より、まぐろ加工専門問屋の業務を始めており、当初より「まぐろ」にこだわり続け、多くのお客様に「新鮮で、美味しいまぐろ」を味わって頂きたいという思いから、生・本まぐろ解体ショーを開

催し、お持ち帰り用のにぎり寿司やお造りにして販売しております。

2024年11月1日（金）より弊社の京都府内にある回転寿司河原町三条店・新京極店・京都タワー店・京都伏見店、街のみなと京都伏見店を中心に36店舗から先行して、「京まぐろ」の販売を開始します。

生・本まぐろを年間1万本販売している当社だからわかるプロの眼で厳選したものだけを「京まぐろ」として販売するこだわりの商品です。伊根湾の漁場で特別な電子鉗でしめた後、芯温5度の冷蔵状態を保ったまま、売り場まで陸送。お店で解体して、新鮮なままお客様に提供します。天然の本マグロを境港の先の日本海で捕らえて、伊根湾の水温の寒暖差が大きいという好条件のもと『畜養』することで天然と養殖の良いところ取りできる本マグロに育てます。鯖や鰯などのこだわった餌を与えて100kg前後のまぐろに育てるため、天然の引き締まった体にほどよい脂がのるようになり、赤身は臭みがなく脂があるもちもちした上質な味わいになる一品ものです。数量も限られており、11月～来年の1月の3か月間にしか食べられない希少なマグロです。

不定期ですが京まぐろの解体ショーも行いますので、是非報道各社におかれましては何卒、取材をしていただきますようお願い申し上げます。

詳細は下記をご覧ください。

.....
【『京まぐろ®』の概要】

<京まぐろとは>

・2022年に当社が京都ブランドで世界に発信したい思いから「京まぐろ」の商標登録し、京都の地元食材として地産地消の定着を目指し、さらに京都の魅力と共に発信していこうと考えた大起水産プライベートブランドです。

・通常の養殖本まぐろは、20cm～30cmの幼魚にエサを与えて2年～3年かけて大きくするのが主流ですが、京まぐろは5月～6月の産卵時の80kg級の生魚を京都府伊根湾で畜養した「本マグロ」で、9割以上天然で過ごし、短期養殖で鯖などの良質なエサを与えて脂を乗せるため、天然の味を残しつつ良質で脂も乗っており養殖とは全然違うという評価を受けております。

<販売解禁日時>

2024年11月1日（金） 各店のオープン時間より

<販売店>

- 大起水産回転寿司 29店舗 ※京橋店は販売なし
- 大起水産街のみなと 京都伏見店・奈良店・岸和田店・兵庫川西店・箕面店・高槻店の6店舗
- 大起水産 まぐろパーク堺本店

合計36店舗から販売開始し、入荷状況により販売がない店舗もあります。

<販売商品> ※数量限定

- 街のみなと各店、まぐろパーク堺本店

京まぐろにぎり盛合せ（大トロ・中トロ・赤身入り9貫）、お寿司バイキング、
さく売り（大トロ・中トロ・赤身）※グラム売り など

- 回転寿司各店

京まぐろ赤身（2貫）390円（税別）、京まぐろ中トロ（2貫）470円（税別）

Press Release

<取材先>

街のみなと まぐろパーク堺本店

大阪府堺市北区中村町 607 番地 1

※事前にご連絡を頂けましたら京まぐろ解体ショーの日時をお伝えします。

または取材日時解体ショーができるか調整いたします

<実施済みイベント>

▼10月12日(土)に伏見稲荷大社へ「京まぐろ」奉納

伏見稲荷大社：京都市伏見区深草藪ノ内町 68



■本件に関するお問い合わせ先

大起水産株式会社 広報担当 島内宏彰 (しまのうち ひろあき)

TEL : 072-275-7591 (午前9時~午後6時) FAX : 072-275-7350

携帯 : 080-4221-5739 (直通) E-mail : h-shimanouchi@daiki-suisan.com

公式サイト <https://www.daiki-suisan.co.jp>