

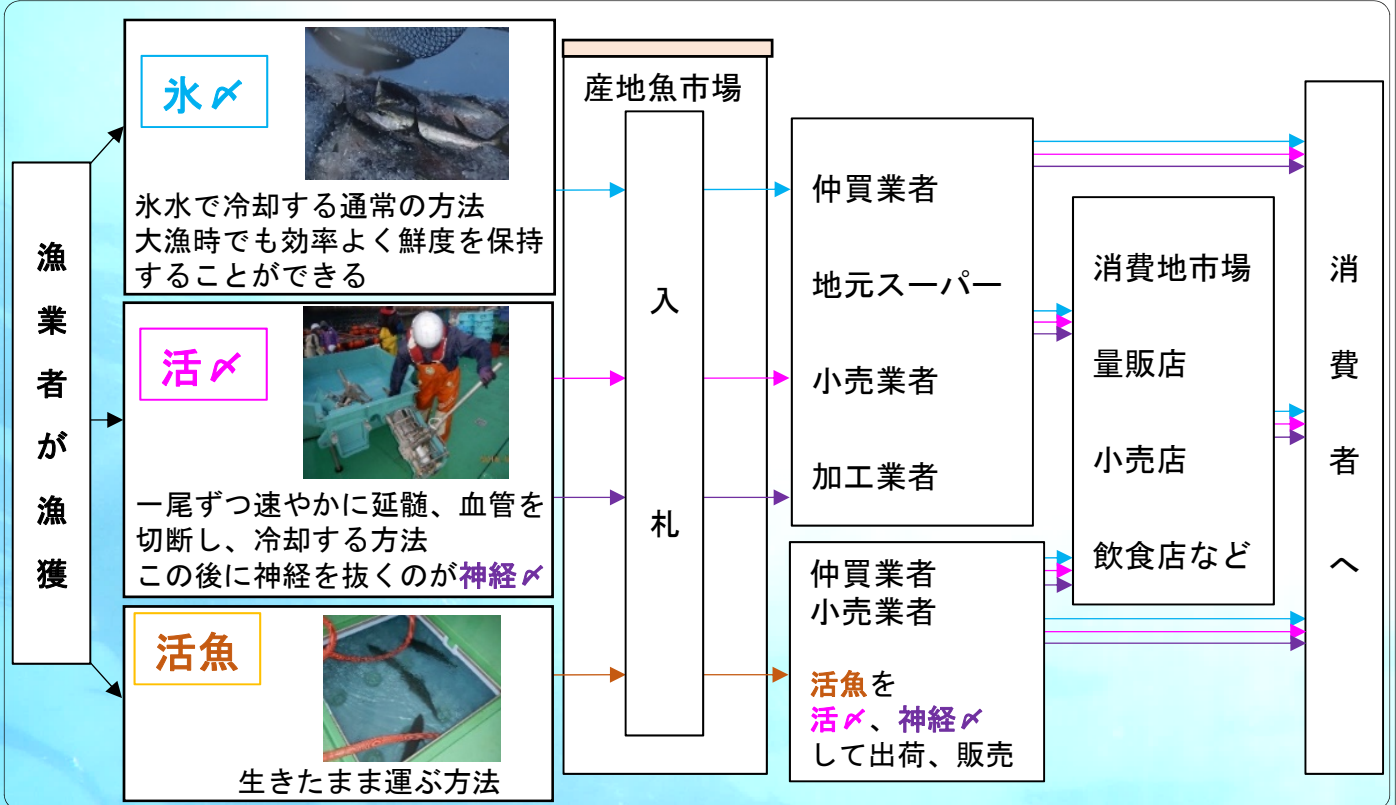
尾鷲旬の活〆魚

尾鷲の天然活〆ブリ



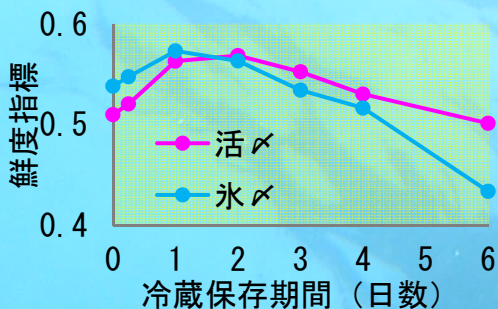
丁寧に活〆、神経〆しているので、鮮度が抜群です。

尾鷲では、仲買業者が活魚のブリを活〆、神経〆して出荷しているだけでなく、漁業者が漁獲したブリを漁業者自ら船上で活〆、神経〆して水揚げしているため、より安定的に鮮度の高いブリが供給されています。



三重県水産研究所、尾鷲市による活〆効果の分析結果

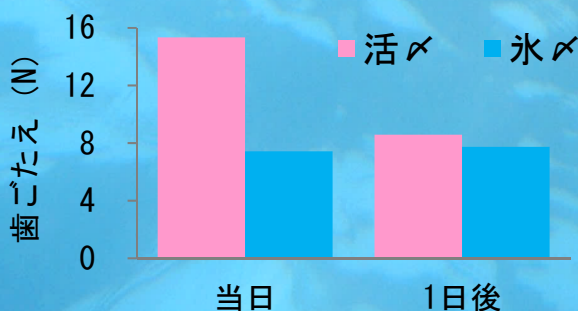
鮮度が長持ちします



魚の鮮度や脂肪率を簡便に測定できるフィッシュアナライザを用いて鮮度指標（魚体内への電気の流れやすさ）を計測しました。

その結果、氷〆は死後約1日（死後硬直時）で鮮度指標がピークになり、活〆は氷〆に比べて死後硬直とその後の鮮度低下が約1日遅れて起こっていました。

歯ごたえが強くなります



脱血効果で身の色が明るくなります

