

マイナス60度で食材をロスなく

業務用マグロを販売する「水フーズ」と業務提携。良まぐろ海鮮市場（本社・東京都港区、池本慶旦社長）はこのほど、取引先の旅館・ホテルに向けてマイナス60度の超低温冷凍庫の無料貸与を始めた。「鮮度抜群で色目のよいマグロを一定期間、ロスなくお客さまに提供できる」（同社）と、取引先に向けて利用を呼び掛けている。



新鮮なマグロを長く新鮮なまま提供できる

水フーズと業務提携。良質のマグロを低価格で仕入れ、全国の旅館・ホテルに向けて販売している。「中間マージンを省いているので通常価格より安く提供できる。また目利きが確かな大手卸売会社が扱うだけに、品質には絶対の自信を持っている」と同社。マグロやマグロ加工品のほか、エビや醤油漬けイクラ、さらに明太子の有力メーカーかねふくとも業務提携し、業務用の明太子を販売している。

今回、「食材を高品質のまま、長期間ストックしたい」とのニーズに応え、超低温冷凍庫の貸与をテストケースとして行うことを決めた。

通常の冷凍庫はマイナス20〜30程度。しかしこれ

与貸無料を冷凍庫へ旅館

では食材の鮮度を長期間保つのは困難で、「時間とともにドリップが出て味が落ちるほか、見栄えも劣化する」（同社）。

今回、同社が貸与するのは、全国の料理店などで多くの納入実績があるダイレイ（本社・東京都文京区）製の「スーパーフリーザー」1.284^{リットル}、3.68^{リットル}、4.76^{リットル}の3タイプがあり、旅館・ホテルのニーズに合わせて提案する。

ただ、テストケースのため、冷凍庫の台数には限りがあり、「お取引条件を相談の上、貸与を検討させていただきたい」（同社）としている。

まぐろ市場
まぐろ海鮮市場

まぐろ海鮮市場は東京都港区白金台2の26の10、プラチナビル。☎03（5793）9012。