

# まぐろ漁師の**まかない** 飯 ひゅうが丼

社長の三木繁さん  
これからもまぐろの  
可能性を広げたい!



カスガ水産は主に冷凍まぐろの加工・販売しています。  
常に安心安全を心がけ、まぐろの可能性を広げるための  
新しい商品開発にも力を入れています。

そしてついに、大分県津久見市の離島「保戸島」で  
まぐろ漁師の賄（まかない）飯だった「ひゅうが丼」を  
完全再現しました。たった3分の流水解凍で素早く  
おいしいまぐろの漬け丼のできあがりです!

ご家庭はもちろん、居酒屋など飲食店様でも好評の  
ヒット商品です!

## バイヤーコメント

まるで九州旅行に行った  
ような味が楽しめる逸品

漁師めしというコンセプトがおもしろいですね、  
簡単にご当地料理が食べられるのは良いと思います。  
胡麻がたっぷりて内容量も2人でいける量が  
うれしいですね。また冷凍保存、流水ですぐに  
解凍できるパッケージは手軽で良い!  
九州フェアや他商品と詰め合わせにして  
ネット販売など人気になりそう。

115g / 冷凍保存 / 製造日より3カ月

## 株式会社 カスガ水産

<http://www.kasugasuisan.com>

大分県津久見市大字千窓6130-1

創業年：1993年 従業員数：22名

担当：三木 繁

お問い合わせはTEL、

FAXかメールで

tel/0972-82-8100 fax/0972-82-8102

maguro-kasuga@jasmine.ocn.ne.jp



これがどんぶりの原点だ!!

## 料理研究家 グー林 MEMO

甘味のある胡麻だれに  
マグロを漬けた九州Sしい漬け丼  
トッピングで味の表情が変わるので  
お好みの薬味をプラス  
するのもおすすめ

胡麻だれの甘味を引き立てるなら、  
インパクトのある薬味を  
プラスするのがおすすめです。  
刻んだ実山椒の葉や柚子こしょう、  
たっぷりのさらしネギやシソの葉も相性抜群。  
手ごね寿司や漬け丼のお茶漬けもありですね!

大分県  
津久見商工会議所

大分県の南部、豊後水道の西側リアス式海岸の一つの湾を占めています。  
マグロ養殖、津アジ・津サバ・そうりんひらめなどの水産業、サンクイーン、  
清美、温州みかんなど柑橘類の栽培が盛んです。イルカと人との  
「ふれあい・癒し」をテーマにした体験型施設「つくみイルカ島」が人気です。