



32-34 Papetti Plaza, Elizabeth, NJ 07207-1188
Phone (908) 351-1400 Fax (908) 351-2634
www.trueworldfoods.com

“Super Frozen Tuna” の御紹介 (スーパー・フロズン・ツナ)

当社が誇る**Super Frozen Tuna**を紹介致します。

Super Frozen Tuna

は、刺身用まぐろ専門の延縄船で、漁獲及び処理されております。釣り上げられた後直ちに、血抜き、内蔵及びエラを除去され、船内のフリーザー（マイナス60℃以下）で速やかに凍結されます。この時、ほとんどのまぐろは、死後硬直を迎えておりませんので、まぐろは最高の鮮度が保たれた状態で、凍結保管されるわけです。これが**Super Frozen Tuna**が、“**Fresher than fresh**

tuna” と言われる所以です。（小売店で売られている生まぐろは、水揚げ後1週間、長ければ2週間にもなるものがあります。）

更に**Super Frozen Tuna**

は、現在市場に広く出回っている、いわゆるガスまぐろ(CO Tuna)とは全く違い添加物ゼロの**100% NATURAL**です。

Super Frozen Tuna

は、漁獲後、船上から一貫してマイナス60℃以下で保管されております。当社にては、マイナス60℃以下の超低温保管庫に**Super Frozen Tuna**が保管されております。

Super Frozen Tuna をお使い頂くと、下記のメリットがあります。

- 。安定した品質（鮮度、色、味）
- 。安定した供給
- 。安定した価格
- 。ほぼ100%の歩留り
- 。クリーンで衛生的
- 。ハンドリングが簡単

現在下記のアイテム取り扱っております。

- 。目鉢まぐろ(Bigeye)
- 。黄肌まぐろ(Yellowfin)

- 。南まぐろ(Southern Bluefin)
- 。本まぐろ(Northern Bluefin)
- 。スタイル：ロイン、ブロック、柵、ステーキ

お問い合わせはお電話下さい。お待ちしております。

Enjoy Super Frozen Tuna!