

2012年11月15日

各位

双日株式会社  
双日ツナファーム鷹島株式会社  
東信水産株式会社

双日、東信水産が養殖本まぐろの解体ショー出張サービスを開始  
～本まぐろを安心・安全・美味しく・楽しくご提供致します～

双日株式会社、双日ツナファーム鷹島株式会社（本社：長崎県松浦市、社長：宮崎 誠尚、双日 100%子会社）および東信水産株式会社（本社：東京都杉並区、社長：織茂 章則）は、本まぐろをお客様の目の前で解体し、新鮮な状態で召し上がって頂く、解体ショー出張サービスを2013年より開始致します。



【鷹島本まぐろ解体ショーの様子】

双日ツナファーム鷹島株式会社では、2008年よりまぐろの養殖を開始、2010年に初出荷をし、年間で約100トン(2011年)を生産しています。また、国内のまぐろ養殖業者では初の食品マネジメントシステムISO22000を取得、生産・出荷の管理を徹底することで安全・安心でおいしいまぐろを提供しています。

東信水産株式会社は1949年の創立以来60有余年ものあいだ、水産物流通・小売を軸にご家庭の食卓に直結した食のビジネスを展開しており、鷹島本まぐろの一部を関東を中心とした自社店舗・百貨店にて販売を手掛けております。

迫力のあるまぐろ解体ショーは、企業の忘年会、創業記念パーティ、叙勲祝いなど様々な場面で、人気のある催しとなっております。また、鷹島本まぐろを食べられたお客様からも、解体ショーサービスのご要望を頂いたことから、今回、数量限定でご提供させて頂くこととなりました。この解体ショー出張サービスは、お客様からのお申込み後に、水揚げし、十分に冷やした本まぐろを直送するため、身が引き締まった状態で、新鮮なまぐろをお召し上がりいただけます。

まずは、東京都内において企業、個人向けに年間 200 尾限定(30-50 キログラム/尾)で、出張解体ショーと要請に応じて刺身、すしの調理提供を致します。2013 年の 1 月より、予約を受付け始め、将来的には日本全国で年間を通した解体ショーの提供を行う予定としております。

双日グループと東信水産株式会社は、これからも安心・安全で美味しい本まぐろを皆さまに楽しく召し上がって頂けるように提案していきます。

以上

**【解体ショー出張サービスに関する問い合わせ】**

東信水産株式会社 コールセンター 03-3398-2530

**【リリースに関する問い合わせ】**

双日株式会社 広報部 03-6871-3404