

【三浦市ふるさと納税】新規返礼品のご紹介

お刺身だけではない 三崎マグロの新たな味わいをぜひご賞味ください！

1 「鮪の薫焼き 赤身&中トロセット」

三浦市三崎に2025年春にオープンした「鮪のわらやき屋」が提供する“鮪の薫焼き”の赤身と中トロをセットにしてお届けします。

“鮪の薫焼き”は、三崎港の極上メバチまぐろを薫焼きすることで、表面は香ばしく、中はレアな仕上がりになり、薫特有のスモーキーな香りとまぐろの旨味が融合して、お刺身で食べるのとはひと味違う贅沢な味わいです。

「まぐろをもっと新しく、おいしく楽しんでほしい」という思いから生まれた“鮪の薫焼き”は、三崎のマグログルメに新たな風を吹き込み、地元客や観光客からも注目されています。

店名：鮪のわらやき屋

所在地：三浦市三崎 1-11-4

代表者：小村 顕士



2 「まぐろステーキ」

三崎港で水揚げされた鮮度抜群の天然メバチまぐろの脂が乗った腹身の部分をステーキ用にカットして、ボリューム満点の計1kg パックでお届けします。

まぐろの腹身はしっかりと脂が乗っていて旨味はたっぷり。ですが、肉と違って脂っこい感じはなく、あっさりとした味わいに仕上がります。

冷凍でのお届けとなりますので、解凍してから、フライパン等で両面を香ばしく焼いてステーキソースなどをかけてお召し上がりください。

もちろん生でも食べられる鮮度なので、中はレアでも美味しくいただけます。

店名：丸福水産株式会社

所在地：三浦市晴海町 9-28

代表者：青木 淳一

