

創業61年を迎えた築地市場仲卸「鈴富」が新開発！

特許新製法により、たったの約15分で

ネタは新鮮なままでシャリは人肌な、握りたてのような本格江戸前寿司が味わえる

冷凍寿司「解凍寿司 “シャリは人肌”」

2024年5月1日(水)より、つきじ鈴富公式通販オンラインショップにて販売開始！
GWのおもてなしや、お手土産にも最適

豊洲のマグロ仲卸「鈴富」を母体とする株式会社 B&T マリンプロダクツカンパニー（本社所在地：東京都中央区 代表取締役 鈴木 勉）は、本格的な握りをご家庭で手軽に食べられる「解凍寿司 “シャリは人肌”」を、5月1日(水)AM10時よりECサイトにて販売を開始、6月1日(土)より順次発送いたします。



B&T マリンプロダクツカンパニーでは、お客様に「実際の店舗のカウンターとお召し上がりになるのと、遜色のない握り鮨をご家庭で手軽に味わっていただきたい」という思いから、自社の仲卸が新鮮なネタを厳選し、実際の店舗で活躍する板前が握った寿司をそのままに、冷凍パックしています。さらに、冷凍寿司の専用容器を独自に開発し、特許を取得しました。これにより、冷凍寿司では難しいとされていた、まるで寿司屋のカウンターでいただくような、冷たいネタと人肌なシャリが一体化となった食感が楽しめます。解凍方法も、約15分という短時間で、本格江戸前寿司をご家庭で気軽に味わっていただけます。

ぜひ、お手土産や来客へのおもてなしをはじめ、贅沢なご家庭のワンシーンにご活用ください。

【本商品のポイント】

① 特許取得製法の専用容器

独自に開発した、特許取得製法の専用容器により、刺身は新鮮なまま適度に冷たく、シャリは人肌の温かさを感じる、本格的な握り寿司をご家庭で手軽に楽しめる。

② 新鮮なネタ × 熟練の職人技

1963年創業の豊洲のマグロ仲卸「鈴富」が誇るネタと、東京・銀座の店舗をはじめとする、本格江戸前鮨店「つきじ鈴富」の職人の技が、ありのままに冷凍パック。

③ 手軽で簡単！約15分で解凍し味わうことが可能

専用の容器に水を入れ、レンジで約2分、その後10～15分ほど常温で置いて完成。従来の冷凍寿司よりも早く・美味しく味わうことができます。

商品開発背景

「本格的な握りをご家庭で手軽に食べられる」

B&T マリンプロダクツカンパニーでは、創業以来 60 年以上築地や豊洲で天然マグロ専門仲卸を営んできた「鈴富」を母体とし、鮪店である「つきじ鈴富」を 8 店舗運営しています。店舗での寿司提供をはじめ、お持ち帰り寿司も展開しています。チルド商品では、シャリが冷え、硬くなってしまいがち。せっかくの新鮮なネタが引き立たず、店舗の握りたてに比べて、美味しさが万全ではないと感じていました。そこでカウンターで握りたての味をそのままに、各ご家庭でも本格的な江戸前寿司を味わっていただきたいという想いから、冷凍寿司開発を行いました。握りたての美味しさを表現するために、「良いネタ」「良い冷凍」「良い解凍」の 3 点にこだわり、おおよそ 15 年の試行錯誤を経て、本商品の鍵となる、特許取得の容器を開発に成功。これにより、手軽に本格的な握りをご家庭で味わっていただけるようになりました。

また、近年では海外において、日本の寿司がブームとなっています。この流れにより、日本から職人の流出や職人経験のばらつきによる食中毒の問題も、寿司業界では課題となっていました。今後の展望として、冷凍寿司を通じ、安全で美味しいものを世界中の人々に提供したいと考えています。そのためにも、高品質な商品を丁寧に提供し続けることを目指していきます。

本商品のこだわり

◆家庭での本格江戸前寿司を実現！特許取得製法の専用容器



本格的な握りをご家庭で手軽に食べられるよう、専用容器を独自に開発。二段重ねの容器の上段には、職人が握った寿司を並べており、容器の下段には、解凍の際に水をいれるスペースを作り、マイクロ波を下段の水に集中させ、ネタやシャリが温まりすぎるのを防ぐ仕組みとなっています。これにより、ネタは新鮮なまま適度に冷たく、シャリはほんのりあたたかい人肌の温度を実現しました。

◆3 STEP 約 15 分で簡単！「解凍寿司 “シャリは人肌”」解凍方法



STEP 1

容器下段のガイドラインまで
水を入れて上段に重ねる。



STEP 2

500W の電子レンジで
2分30秒加熱。



STEP 3

レンジから取り出し、
そのまま常温で10~15分置いて完成。

<従来の冷凍寿司の解凍について>

これまでの冷凍寿司の解凍といえば、室温で解凍する「自然解凍」をはじめ、水を流しながら解凍を行う「流水解凍」や、大きめのボウルにお湯を張って解凍する「温湯解凍」など、40分~7時間程時間がかかる商品も多く、食べたいときに食べられないのが難点でした。また時間が短縮した商品でも、シャリとネタを別々に解凍させて握り直すという、工程が多く職人技が反映されていない商品もあり、“握りたて”を冷凍寿司で提供するのは、冷凍寿司業界でもハードルが高いと感じています。そのため今回は、どなたでも気軽に簡単に、美味しいお寿司を食べていただけるよう、ネタはもちろんのこと、冷凍方法から専用容器までこだわり抜き、「解凍寿司」を誕生させました。

◆選び抜いた天然食材！お寿司のこだわりのネタについて

1963年創業の豊洲のマグロ仲卸「鈴富」が、全国各地から届く食材の中から選び抜いた、その日最良の天然の食材を使用し、東京・銀座の店舗をはじめとする、本格江戸前鮨店「つきじ鈴富」の職人が握ります。握られた寿司は、寿司の温度を0度に均一化させる「プライムゼロ」という予備冷却を経て、マイナス40度まで急速冷凍させる「3D凍結」という技術を使用し、ネタの新鮮さと板前の技術が詰まった寿司をありのままに冷凍。この方法により、解凍時のドリップが少なく、旨みや水分が失われず、天然の味わいが約90%戻ります。



<<ネタのラインナップ>>



国産 天然本マグロ 赤身

天然の本マグロならではの、ねっとりとした食感と濃厚な旨味を感じられます。



国産 天然本マグロ 中トロ

赤身トロの良いとこ取り。深い甘みと上質な脂がじんわりと広がります。



国産 ボタン海老

海老の中でも高級品と分類される海老。身がしまった独特な弾力と濃厚な甘みが味わえます。



国産 ホタテ

身がしまって肉厚な国産のホタテ。濃厚な甘さで食べごたえのある一品。



国産 天然真鯛

天然の真鯛ならではの、白身の旨味と香りをお楽しみいただけます。



北海道近海 ウニ

ウニの世界三大漁場である「北方四島」で獲れたパフンウニを使用。口の中でふわっととろける濃厚な甘みをお楽しみください。

担当者コメント

◆株式会社 B&T マリンプロダクツカンパニー / 代表取締役 鈴木 勉

日本中に「世界一美味しい」すしは数多あれど、それは全て、そのお店のカウンターでいただいたの話。家庭で食べて「世界一美味しい」を目指してきました。なかなか家で美味しいお鮨を食べるのは難しい。冷蔵ケースでの販売も、宅配の鮨もやはり握りたてとは異なってしまう。そんな鮨の最大の弱点をどうにかしたいと思いこの商品を考えました。

例えば海無し県と言われるところに住んでいる方や、家からなかなか出られない方や育児に家事に大変な方などにも、誰でもどこにいても、簡単に、この冷凍鮨で握りたての美味しいお鮨を楽しんでいただけたらと思っています。

今後はそれこそ海外に住んでいる方に、日本の本当に美味しいお鮨を知っていただきたい。海外に住んでいる日本人の方々にも、日本で食べる物と遜色のないお鮨を手軽に食べていただけるようになればと思います。



◆株式会社 B&T マリンプロダクツカンパニー / 商品開発担当 松本喜好

商品のこだわりポイントは以下3点です。

- ①解凍時間を統一できる様にシャリとネタのサイズのバランスを考えて作っている。
- ②本来ならば生ウニの冷凍は難しいが、解凍してもウニがしっかりしているウニの仕入れにこだわっている（目利き）。
- ③基本的には生ネタを使用しワンフローズンで完成させているので、より鮮度の良い状態で製造している。



2分半の加熱後、解凍が少し物足りないと感じても再加熱せず、常温で置いておく時間を少し伸ばして調整いただくと美味しくお召し上がりいただけます。

商品概要

- 商品名称 : 解凍寿司 “シャリは人肌”
- 発売日 : 5月1日(水)AM10時
- 内容量 : 6貫1パック<本鮪(中トロ)、本鮪(赤身)、ウニ、真鯛、ホタテ、海老>
- 販売価格 : 5,500円(税込)
- 消費期限 : 冷凍状態で発送日より2週間
- 販売場所 : つきじ鈴富公式通販オンラインショップ
URL: (<https://www.tsukiji-suzutomi.com/>)
- 発送方法 : 6月1日(土)から冷凍発送開始。

会社概要

◆株式会社B&T マリンプロダクツカンパニーについて

私たちは、創業以来50年以上築地や豊洲で天然マグロ専門仲卸を営んできた、「鈴富」を母体とし、都内大手百貨店を中心に8店舗、鮨店を出店している「つきじ鈴富」を運営する会社です。

余分な添加物を極力使わない『安全』な、古き日本の『食文化』を守り、お客様に喜んでいただける『味への追及』を大切に、誰もが安全で新鮮な魚を美味しく食べられるよう、努めております。

公式HP : <https://bt-marine.co.jp/>

鈴富公式オンラインショップ : <https://www.tsukiji-suzutomi.com/>

facebook : <https://www.facebook.com/profile.php?id=61554247858056>

◆店舗

<鮨店>



つきじ鈴富 すし富本店

住所 〒104-0045 東京都中央区築地 6-24-8
営業時間 10:30~21:00 (L.O. 20:30)
定休日・休憩時間 なし



つきじ鈴富 GINZA SIX店

住所 〒104-0061 東京都中央区銀座 6-10-1
GINZA SIX13F
営業時間 11:00~15:00 (L.O. 14:30)
17:30~23:00 (L.O. 21:30)



つきじ鈴富 ホテルニューオータニ店

住所 〒102-0094 東京都千代田区紀尾井町 4-1
ニューオータニガーデンコート 4F
営業時間 11:30~15:00 (L.O. 14:30)
17:00~21:30 (L.O. 21:00)

<フードコート>

- ・つきじ鈴富 すし富 アーバンドックららぽーと豊洲店

<持帰り>

- ・つきじ鈴富 伊勢丹新宿本店
- ・つきじ鈴富 すし富 二子玉川店
- ・つきじ鈴富 大丸東京店
- ・つきじ鈴富 魚がし食堂