

不動丸の「旨い」を感じてほしい。

九十九里浜の北端、千葉県旭市飯岡漁港から出航し、刺し網漁で漁獲した魚を生簀で活かし、神経抜きして発送しております。

漁場は、暖流である黒潮が北上し、九十九里浜あたりで東に離れていく箇所では豊かな海になります。

刺し網漁は、魚の通り道に網を設置し、その網目に魚の頭部を入り込ませることによって漁獲する漁法で、伊勢海老やワタリガニ、ヒラメなどを狙います。

生簀には、冷水器も設置し、夏でも水温が上がりすぎないようにしながら、鮮度保持にも努めています。

始漁はプール操業で資源管理を行ないながら漁に従事しています。

不動丸の活魚、冷凍加工品をお楽しみください。

活魚



伊勢海老

おがくずまたは紙パックンに入れて配送します。
新鮮な食感をお楽しみください。

ワタリガニ

発送直前に氷締めし、発送します。
しっとりとした繊細でなめらかな食感をお楽しみください。

活魚



蛤

千葉ブランド水産物認定品。
砂抜きして配送します。

地魚

旬の地魚を神経締めしてお送りします。
季節ごとの味をお楽しみください。

