

2026 年 9 月 30 日

報道関係者各位

京都府内で唯一のクロマグロ養殖

短期養殖で天然と養殖の良いところ取り！赤身が上質で濃厚！

本まぐろ年間、約 1 万本販売実績の大起水産プライベートブランド

京都府伊根産 「京まぐろ®解禁」

10/1 販売開始！

10 月 10 日（土）に伏見稲荷大社に「京まぐろ」を奉納し、解体実演を行います。



大起水産株式会社（本社大阪府堺市）は近畿地方を中心に産地直送鮮魚を取り扱う水産物小売専門店で、にぎり寿司や海鮮丼などのテイクアウト店、回転寿司店・魚介類をメインにした居酒屋・飲食店・魚市場併設型など 78 店舗を運営しています。1978 年より、まぐろ加工専門問屋の業務を始めており、当初より「まぐろ」にこだわり続け、多くのお客様に「新鮮で、美味しいまぐろ」を味わって頂きたいという思いから、生・本まぐろ解体ショーを開催し、お持ち帰り用のにぎり寿司やお造りにして販売しております。

2026 年 10 月 1 日（木）より弊社の回転寿司店全店（35 店舗）と堺市にある「まぐろパーク堺本店」1 店舗、街のみなと（京都伏見店・奈良店・岸和田店・兵庫川西店・箕面店・高槻店）6 店舗で、「京まぐろ®」の販売を開始します。

本まぐろを年間約 1 万本近く販売している当社だからわかるプロの眼で厳選したものだけを「京まぐろ®」として販売するこだわりの商品です。伊根湾の漁場で特別な電子釜でしめた後、芯温 5 度の冷蔵状態を保ったまま、売り場まで陸送。お店で解体して、新鮮なままお客様に提供します。天然の本マグロを境港の先の日本海で捕らえて、伊根湾の水温の寒暖差が大きいという好条件のもと『短期養殖』することで天然と養殖の良いところ取りできる本マグロに育てます。鯖や鰯などのこだわった餌を与えて 150kg 前後のまぐろに育てるため、天然の引き締まった体にほどよい脂がのるようになり、赤身は臭みがなく脂があるもちもちした上質な味わいになる一品ものです。数量も限られており、10 月～来年の 1 月の約 4 か月間にしか食べられない希少なマグロです。

不定期ですが京まぐろの解体ショーを行う店舗もありますので、是非報道各社におかれましては何卒、取材をしていただきますようお願い申し上げます。

詳細は下記をご覧ください。

【『京まぐろ』の概要】

<京まぐろとは>

・2022 年に当社が京都ブランドで世界に発信したい思いから「京まぐろ®」と名付けし、京都の地元食材として地産地消の定着を目指し、さらに京都の魅力と共に発信していこうと考えた大起水産プライベートブランドです。

・通常の養殖本まぐろは、20cm～30cm の幼魚にエサを与えて 2 年～3 年かけて大きくするのが主流ですが、京まぐろは 5 月～6 月の産卵時の 80kg 級の生魚を京都府伊根湾で短期養殖した「本マグロ」で、9 割以上天然で過ごし、養殖期間は鯖などの良質なエサを与えて脂を乗せるため、天然の味を残しつつ良質で脂も乗っており本来の養殖とは味が全然違うという評価を受けております。

<販売解禁日時>

2026 年 10 月 1 日（木） 各店のオープン時間より

<販売店予定>

■大起水産回転寿司 全店（35 店舗）
 ■大起水産街のみなと 京都伏見店・奈良店・岸和田店・兵庫川西店・箕面店・高槻店の 6 店舗
 ■大起水産 まぐろパーク堺本店（1 店舗）
 合計 42 店舗で販売開始をします。

<販売商品予定> ※数量限定

■まぐろパーク堺本店
 京まぐろにぎり盛合せ（大トロ・中トロ・赤身入り 9 貫）、お寿司バイキング、
 さく売り（大トロ・中トロ・赤身）※グラム売り など

■街のみなと各店（6店舗）

お寿司バイキング、さく売り（大トロ・中トロ・赤身）※グラム売り など

■回転寿司全店

京まぐろ赤身（2貫）390円（税別）、京まぐろ中トロ（2貫）490円（税別）

京まぐろ大トロ（1貫）490円（税別）、京まぐろカマトロ（1貫）590円（税別）

※店舗によっては、販売していない商品があります。

※天候や交通事情等で入荷がない日もございます。予めご了承ください。

※商品は十分にご用意しておりますが、品切れの際はご容赦ください。

【伏見稲荷大社に『京まぐろ®』を奉納】

▼10月10日（土）に伏見稲荷大社へ「京まぐろ」奉納します。

奉納後、大社内では生・本まぐろ（京まぐろ）解体実演を行います。

※8時00分より奉納、8時30分より解体を行います。

※奉納場所は伏見稲荷大社（京都市伏見区深草藪ノ内町68）

※接遇講員様1,000名に振舞います。



■本件に関するお問い合わせ先

大起水産株式会社 販促企画部 広報担当 岡本 亮（おかもと りょう）

TEL：072-275-7591（午前9時～午後6時） FAX：072-275-7350

携帯：080-7077-7093（直通） E-mail：r-okamoto@daiki-suisan.com

公式サイト <https://www.daiki-suisan.co.jp>