

期間限定販売】大阪・関西万博「ORA パビリオン」にて、

“伝助炙り煮穴子重”を提供開始。

対馬近海の希少天然穴子を贅沢に使用した逸品を、2,000円（税込）でご提供。

高品質冷凍魚を展開する対馬水産株式会社（本社：長崎県対馬市、代表取締役：今田義幸）は、2025年4月28日（月）～5月11日（日）の期間限定で、大阪・関西万博「ORA パビリオン」1Fにて、「伝助炙り煮穴子重（税込2,000円）」を販売いたします。

■ 大阪万博で味わう、“伝助炙る煮穴子重”の極み

本商品に使用しているのは、対馬近海で水揚げされるブランド穴子の中でも、特に大ぶりで脂のりが良い「伝助穴子」。

持続可能な漁法の「活け締め穴子を骨切りし、蒸しあげ、門外不出の秘伝ダレでじっくりと煮込んだ後、香ばしく炙り、芳醇な旨味を引き出しました。

対馬の伝統と最新の技術が融合した、贅沢な一品を万博会場でぜひお楽しみください。

■ 冷凍魚の可能性で、持続可能な未来を拓く

地球温暖化や乱獲による漁獲量の減少、漁業従事者の高齢化・後継者不足といった課題に直面する中、対馬水産では、旬の時期の大漁の日に持続可能な漁法の漁師と提携し、天然の活魚を買付、活け締め処理・真空パック・急速冷凍（凍眠）のプロセス（ジャパンクオリティー）で、世界の高級レストランへお届けしています。

当社の主力商品である、対馬金穴子「生ひらき冷凍穴子」は「ジャパン・フード・セレクショングランプリ受賞」や「HACCP国際認証取得工場での製造」に裏打ちされた、安全・安心の高品質冷凍魚です。

■ SDGsの実現へ：フードロス削減・人手不足対応・地方創生

最新の冷凍技術による高品質冷凍魚により、フードロスの削減に貢献。さらに、調理の簡素化により人手不足対策にも役立ちます。

そして、対馬の水産資源を世界へ発信する地域創生モデルとしても活躍致します。

“冷凍とは思えない品質”

“これぞジャパンクオリティー”

この機会に、ぜひ大阪万博会場でご体験ください。

【販売概要】

- 商品名：伝助炙り煮穴子重
- 販売価格：2,000円（税込）
- 販売期間：2025年4月28日（月）～5月11日（日）
- 販売場所：大阪・関西万博 ORA パビリオン内 1F（フードコートエリア）

※本リリースに関するお問い合わせ

対馬水産株式会社 (Tsushima Fisheries Co., Ltd.)

広報担当：児玉

E-mail : info@tsushima-suisan.co.jp

TEL : 06-7777-9390

URL : <https://www.tsushima-suisan.co.jp/>



対馬金穴子[冷凍・凍眠]
Tsushima Golden Anago [Frozen・Tomin]

対馬水産は、ジャパンオリティーの対馬近海ブランド穴子を世界中のレストランへお届け致します。

Tsushima Suisan delivers Japan-quality branded conger myriaster from the coastal waters of Tsushima to restaurants around the world.

Certifications:
EU HACCP
U.S.A. HACCP
HALAL
VIETNAM Facility Certification
SAUDI ARABIA Certification
INDO-NESTIA Facility Certification
FDA

伝助炙り 煮穴子重
¥2,000 (税込)
限定販売
Limited time offer
DENSUKE ABURI NI-ANAGOJU
JPY 2,000 (tax incl.)

