

---

【魚のサブスク】南紀白浜の新鮮な魚介類をお刺身で！CAS凍結して《毎月・定額》  
でお届け。フィッシャーマンズワーフ白浜が subsc で新メニューをスタート！

---

株式会社 現代経営技術研究所（本社：東京都文京区、代表取締役所長：大槻裕志）が運営するサブスクリプション形式（月額制）のオンライン・ショッピングモール subsc（サブスク）にて、「フィッシャーマンズワーフ白浜（株式会社フィッシャーマン）」の新メニューがスタートしました。



■ subsc とは？ （ <https://subsc.jp> ）

- ・ 全国の注目ショップが厳選したアイテムを「毎月1回・定額」でお届けする、「サブスクリプションボックス／定期便」専門のオンライン・ショッピングモールです。
- ・ 「何が届くか毎月ワクワクする」新しいショッピング体験をご提供いたします。
- ・ いつでもかんたんに定期購入を停止・解約することができます。1回のみご利用後の解約や、スキップ（1回お休み）も可能です。

■ フィッシャーマンズワーフ白浜について



和歌山県・南紀白浜の海鮮市場「フィッシャーマンズワーフ白浜」です。

白浜の青い空・青い海・白い砂浜・そして名湯白浜温泉。豊かな自然の恵みの一つである本当に美味しいお魚を、わたしたちが普段食べているようなとれたての鮮度、作りたての状態でお届けします。

#### ■ 新鮮なまま CAS 凍結してお届け



CAS (キャス) とは「Cells Alive System」の略。特殊な技術で魚の細胞を傷めずに新鮮なまま凍結しています。従来の凍結技術で損なわれていた食材の鮮度、食感、旨味、色味などを保持し、再現することができる凍結技術です。日本全国のみなさまへ鮮度抜群の魚介類をお届けします。

#### ■ 南紀白浜のとれたての魚介類をお刺身にしてお届けする新メニューがスタート



漁師直営！フィッシャーマンズワーフ白浜が、南紀白浜のとれたての魚介類を、新鮮そのままの「お刺身・お造り」の状態毎月1回・お届けします。

お届けするお刺身は、たとえば「鰹のお造りとたたきのセット」「真鯛のお造り・炙り・湯引き」「いさぎのお造り・炙り」「伊勢海老のお造り」など、その時々旬や海の状態、漁の状態を考慮し、いちばん食べ頃の魚介類から厳選してご用意します。

#### 【解凍後、すぐに食べられる状態でお届け】

魚料理に長けたプロの料理人が、お手軽に召し上がっていたたける状態に調理してお届けします。

解凍方法もとても簡単。CAS 凍結されたパックを一定時間水に浸すだけで解凍することができます。

#### 【お届けする刺身・お造りについて】

- 目安として、大人2～3名が1回のお食事で召し上がる量を想定してお送りいたします。
- お魚は基本的に1種類ずつパッキングした状態でお届けします。お好みで盛り付けてお召し上がりください。

● その時々旬や海の状態、漁の状態により、お届けするお魚の大きさ・量・種類がお客様により異なる場合がございます。予めご了承ください。

どんなお刺身が届くかはお楽しみ！毎月お届けする季節ごとの魚介類を通じて、南紀白浜の旬をお楽しみください。

**【NEW】南紀白浜のとれたての魚介類を刺身・お造りで。新鮮なまま『CAS凍結』で毎月届く定期便**  
[月額 4,980 円／送料・消費税込み]

<https://subsc.jp/products/159>

**フィッシャーマンズワーフ白浜のサブスクリプションサービス（定期便）一覧**

<https://subsc.jp/products/seller/29>

### **【 subsc 運営会社概要 】**

会社名 : 株式会社 現代経営技術研究所

代表者 : 代表取締役所長 大槻 裕志

所在地 : 〒113-0033 東京都文京区本郷 2-27-17 ICNビル4F

設立 : 1965年7月

事業内容 : 経営コンサルティング、教育研修、研究調査、新規事業開発、subsc の開発・運営

### **【お客様からの問い合わせ先】**

株式会社 現代経営技術研究所 subsc 事業部

E-Mail : support@subsc.jp