

食卓の主演級グルメを包丁持たずに味わえる！ “伊豆のおいしい” を届けるサイト「taberura」

届いてカンタン♪食卓の一品に大活躍

伊豆地方で鮮魚／水産加工の企画・卸売業をし、伊豆地方のホテルや旅館を中心に地域の人たちとともに育った企業、株式会社エムエーフーズ（静岡県伊東市南町1丁目2-20／代表取締役社長：安西 美加）は、伊東(110)にちなみ、2021年11月10日に「伊豆のおいしい」で毎日の食卓が自然と笑顔になっていただきたいという思いのECサイト「taberura（タベルラ）」をOPENいたしました。

taberura公式WEBサイト：<https://www.taberura.com/>

- 包丁もたずに主演級グルメを堪能



新鮮な食材をカット後、CAS凍結（※1）しているため、ご自宅で食べていただく際は、パックのまま流水解凍後、お皿に盛りつけるだけで、手軽に刺身やカルパッチョ、手巻き寿司、肉はステーキや焼き肉、すき焼きなど主演級グルメを堪能いただけます。

（※1）CAS凍結…Cells(細胞)Alive(生きている)System凍結の略。-50℃の急速凍結機内に磁場エネルギー発生装置を設けた食品保存システム。食品の細胞を壊さず均一に凍結させ、新鮮さと美味しさを閉じ込める技術です。



- 食材に自信 卸売業で培った信頼の目利き



豊かな地形と黒潮がうみだした伊豆半島の海は、金目鯛をはじめとする多種多様な魚が取れる漁場スポットの一つ。そんな伊豆半島の伊東市漁港にて競り及び入札を認められている弊社だから、朝一で水揚げされた天然で新鮮な魚を取り扱うことが可能に。伊豆半島の特産と言われている金目鯛、めったに水揚げされない2キロ以上の天然シマアジや甘みと旨みの凝縮されたアオリイカなど高級食材から、刺身や鰯などでもなじみのあるイサキやアジの鮮度を落とすことなく食卓にお届けします。

- 「魚料理は好き」と思っている人は意外と多い

水産庁のHPに掲載されている「水産物消費の状況」によると、魚料理への好意に関する回答では、約9割の人が「好き」「やや好き」と答えているようですが、「調理が面倒」や「調理方法を知らない」など様々な理由で敬遠しがちになっているようです。

そんな消費者の思いにこたえるために「taberura」の伊豆のおさかなシリーズでは、難しい魚の下処理などを自社でおこない、切り身に加工した状態で商品化しています。そのため、届いたその日に食卓に出すことも可能。また、CAS凍結されているから自宅の冷凍庫で保存しておけば、思い立ったその日にお魚料理を堪能いただけます。

参考資料：水産庁「水産物消費の状況」より (https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r01_h/trend/1/t1_4_2.html#)

- taberuraについて



taberuraメイン画像

伊豆地方の魅力を知り尽くしている卸業者が立ち上げたECサイト。

私たちはサイトを通じ、まだ知られていない伊豆の商品を探し、足を運び、生産者の話を聞きお客様に提案することで伊豆地方の魅力と触れあっていただける場所（サイト）になることを目指しています。サイト名の「taberura」は、伊豆地方を知り尽くしたプロが厳選した食材を食べてもらいたい + 伊豆地方の方言で「～でしょ？」を表現する「ら」を合わせたものです。



■taberura公式サイト：<https://www.taberura.com/>



taberuraサイトQR

■taberura公式Instagram：<https://www.instagram.com/taberura/>



TABERURA

インスタQR

【会社概要】

会社名：株式会社 エムエーフーズ
住所：静岡県伊東市南町1丁目2-20
代表取締役社長：安西 美加

【お問合せ先】

株式会社 エムエーフーズ（静岡県伊東市南町1丁目2-20）
Mail：infods@mafoods.co.jp
TEL：（0557）48-6226（営業時間：9:00～16:00／土・日、臨時休業を除く）

株式会社エムエーフーズのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/85595

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 エムエーフーズ（静岡県伊東市南町1丁目2-20）
担当：津川 Mail：infods@mafoods.co.jp
TEL：（0557）48-6226（営業時間：8:30～16:30／土・日、臨時休業を除く）