

ちよだ鯧の“づけまぐろ”は ^{なぜ?}おいしい



“鮮度”に徹底してこだわっているから！

- ・ 保存食として知られる“づけまぐろ”ですが、ちよだ鯧では毎日店内で切りつけている鮮度抜群のまぐろを使用！
- ・ 商品の販売時間に合わせて、一枚一枚丁寧に漬け込んでいます。

こだわりの当社オリジナルづけダレを使用！

- ・ まぐろ本来の旨みを引き出す当社オリジナルレシピのづけダレを使用。
- ・ お客さまが召し上がる時に、さらにおいしさが引き立つように、漬け込む時間を定めています。



おいしい豆知識 第2回 わさび

江戸時代、徳川家康に献上された“わさび”。その味が絶賛され、さらに葉が家紋の葵(あおい)に似ていたため、門外不出の食材になったそう。飢饉の際は、高級食材としてたちまち

禁止に。庶民はネタとシャリの間で隠して食べるようになり、現在の食べ方につながったとのこと。「どうしても食べたい」との願望が、さらなるおいしさの発見につながったのですね。



安全な“持ち帰りすし”を提供するために

新鮮で安全な“すし”を、持ち帰って召し上がっていただくこと。持ち帰りすし専門店として最も重要な課題です。私たちは1959年の創業以来、江戸前すし職人の伝統技術を科学的に分析・検証し、持ち帰りすしの手法として確立。さらに、第三者の目で厳しく衛生検査や教育・指導を行う「おいしい環境づくり株式会社」を設立し、衛生管理に徹底して取り組んでまいりました。これからも、常に安全・安心な商品を提供してまいります。

食材・商品 に対する取り組み

- 使用するすべての食材と、全店舗の商品の抜き打ち細菌検査を、法令よりも厳しく定めた自社基準で毎月実施
- 食材のトレーサビリティ(流通の履歴)を管理
- 食材の使用期限や商品の販売期限を、科学的根拠に基づく厳しい自社基準で設定し、厳守



徹底した 教育と指導

- 衛生管理の専門教材を作成し、全従業員に配布入社時から、衛生管理の教育を徹底



- 手洗いから、作業中の手袋の着用や道具の使い分けなどの詳細なキマリをつくり、全従業員に徹底
- 細菌検査の結果をもとに、食材加工工場から店舗に至るまで、徹底した衛生指導を実施