

「お届けするのはとびぎりおいしいマグロだけ！」 東京築地市場にて専門の目利きを選び抜いた こだわりのマグロをお楽しみください

恵水産



の食卓に安定して高品質なマグロをご提供することが可能なのだ。

入荷したマグロは築地の自社加工場へ直行、加工後速やかに各営業所へ配送される。営業所には超低温保管設備を完備しているの
で、きめ細やかなニーズにも対応できる。徹底したプロの温度管理、
プロの加工技術をもって、獲れたてマグロの鮮度と味を全国各地に早くそして安くお届けしている。

今年7月、同社はプロの目利きが厳選したこだわりの天然マグロが味わえるお店を2店舗オープンさせた。新鮮なマグロ寿司を驚きの価格で提供する「立ち寿司恵み」、おすすめメニューはまぐろづくしセット。新鮮なマグロを豪

恵水産(中央区勝どき、本宮義

雄社長、03・5548・

2852、[http://www.](http://www.megumi-suisan.com/)

[megumi-suisan.com/](http://www.megumi-suisan.com/))

は、東京築地市場にてマグロを専門に卸業を営んでいる企業である。

「おいしいマグロを適正価格でお届けしたい」。それが、同社一番の願いであり基本姿勢でもある。この揺るぎない理念のもと、本マグロ、インドマグロ、メバチマグロ、生マグロといった魚種ごとにそれぞれ専門の目利きを配し、ほぼ同時に行われるセリに対して、毎日タイムリーに買い付けを行っているから、お客様



「恵み丼」



「まぐろづくしセット」

同社こだわりの新鮮なマグロをリーズナブルに味わえるメニューが揃っている

快に井で楽しむ「まぐろ丼や恵み」のおすすめも、大トロや炙りなどマグロを味わい尽くす恵み丼。JR神田駅ガード下(千代田区鍛冶町2-13-1)、紅白並んだ看板が目印である。

ぜひ一度、品質を見極めるプロの姿勢と愚直なまでにこだわりの選抜かれた天然マグロをご賞味いただきたい。