

# マグロ通年出荷へ冷凍加工場

## 年度末完成へ地鎮祭

深 浦

深浦産マグロのブラ同出資して立ち上げた  
ンド化を目指し、地元 合併会社「あおもり海  
漁業者と首都圏を中心 山」は2日、深浦町に  
に居酒屋チェーンを展 冷凍加工場を新設する  
開する外食事業者が共 ため建設予定地で地鎮

祭を行い、関係者ら約  
50人が工事の安全を祈  
願した。加工場は今年  
度末に完成予定。

地鎮祭では、同社の  
堀内精二社長が「多く  
の方に支援していただ  
き、地鎮祭を迎えた。  
各漁協の協力を得なが  
らマグロを販売し、魚  
価の底上げをしていき  
たい」と述べた。

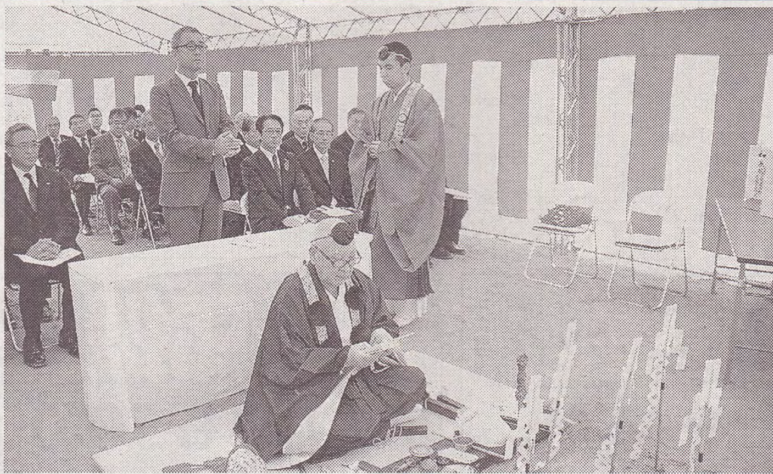
あおもり海山はマグ  
ロの大型定置網漁を行  
う「ホリエイ」（同  
町、堀内精二社長）  
と、生産者からの直接  
仕入れが特色の居酒屋

チェーンを展開するた。

「イー・ピーカンパニ

」(東京)が設立し

加工場は鉄骨造り平  
屋建てで、建築面積約



関係者約50人が工事の安全を祈願した地鎮祭

740平方メートル。総工費  
は3億8300万円。

深浦産マグロの年間

水揚げ量は、高級マグ

ロとして知名度の高い

大間マグロの約2倍に

上るが、価格の低い夏

場に漁期が集中するこ

とから、首都圏の業者

らにより比較的安値で  
取引されている。

このため、ホリエイ

が水揚げしたマグロを

切り身に加工してマイ

ナス55度で冷凍保管

し、漁獲量の少ない時

期や価格の高い時期な

どに合わせて需給調整

しながら通年で出荷す  
る計画。

マグロはイー・ピー

カンパニーの店舗で

取り扱うほか、県内

外の飲食店や食品卸な

どもにも販売するとい

う。

(柳野耕)