

# 深浦産 クロマグロ1本「キープ」

深浦産クロマグロを丸ごと、好きな時に好きな部位を一。深浦町で海産物の卸売・加工などを行うあおもり海山(堀内精二代表取締役社長)は28日から、利用者をクロマグロ1本の“オーナー”として、欲しい時に好きな部位を届ける「キープマグロ」(マグロ1

本丸ごとオーナー制度) の新サービスを始めた。期間外でも高価なクロマグロの、さまざまな部位が自由に食べられる、全国でも例を見ないサービス。関係者は「県産クロマグロのアピールになれば」と期待を寄せている。

(盛禎央)



利用者が「キープマグロ」の「サーバー」となる「キープマグロ」のサービス。水産加工センターの冷凍・加工設備により、鮮度を保ったマグロを注文することができる。

あおもりの海山は20  
15年5月、同町木屋  
に県内最大級の設備を  
持つ水産加工センター  
をオープン。マイナス  
55度でクロマグロを冷

冷凍・加工といった専門的な技術は、費用負担も含めて同社が行う。申込期間は漁期が終る11月ごろまでを予定。マーケティング事業を展開する東京都港区のエル・エス・ビルが運営する農産物や加工品のオーナーとなるウェブサイト「OWNERS（オーナーズ）」と連携した試みだ。

「キーフラグ」は、  
使用者が申し込めば1  
間、20kg以上のクロ  
グロ1本の「オーナ  
ー」となって、希望に  
応じて時期を問わず好  
きな量だけ全国各地で  
お取れるサービス。

環境を活用し、高級品であるクロマグロの刺身になる部分のみならず、目玉や市場には出回りにくい腹、ほほ肉といった全身を多く肉の人に食べてもらおう」と昨秋、から企画が進められた。また、クロマグロは主に同社の親会社で、大型の定置網事業などを営むホリエイ(同町)が水揚げした深浦産クロマグロを利用するが、随時外ヶ浜産など他地域のものも増やしていく予定という。

スは同センターの冷凍都圏の店舗に提供する外での冬季などにも首を絞め、15年から漁獲量を獲れないことからなどとしている。サービスは同センターの冷凍

英樹取締役営業部長は、全国でも例を見ないサービスでは一とし、「これ機に、青森県沿岸はクロマグロの産地である」とや、クロマグロは貴重な資源だとこういふことを知つてほしいし、多くの人にぜひ食べてもらいたい」と期待を寄せた。料は10回まで無料。  
20・1・25・0までのクロマグロのみOWNERSで予約を受け付けています。