

深浦産 クロマグロ1本「キープ」

好きな時に好きな部位届けます

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)

あおもり海山

鮮度保つ冷凍技術で新サービス

産地アピールに期待

利用者がクロマグロの「オーナー」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



あおもり海山は2015年5月、同町月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

凍保存することにより、長期間鮮度を保つことが可能となり、漁期外の冬季などにも首都圏の店舗に提供するなどしている。サービスは同センターの冷凍

「キープマグロ」は凍保存することにより、長期間鮮度を保つことが可能となり、漁期外の冬季などにも首都圏の店舗に提供するなどしている。サービスは同センターの冷凍

「キープマグロ」は凍保存することにより、長期間鮮度を保つことが可能となり、漁期外の冬季などにも首都圏の店舗に提供するなどしている。サービスは同センターの冷凍

「キープマグロ」は凍保存することにより、長期間鮮度を保つことが可能となり、漁期外の冬季などにも首都圏の店舗に提供するなどしている。サービスは同センターの冷凍

「キープマグロ」は凍保存することにより、長期間鮮度を保つことが可能となり、漁期外の冬季などにも首都圏の店舗に提供するなどしている。サービスは同センターの冷凍

「キープマグロ」は凍保存することにより、長期間鮮度を保つことが可能となり、漁期外の冬季などにも首都圏の店舗に提供するなどしている。サービスは同センターの冷凍

「キープマグロ」は凍保存することにより、長期間鮮度を保つことが可能となり、漁期外の冬季などにも首都圏の店舗に提供するなどしている。サービスは同センターの冷凍

環境を活用し、高級品を大切に扱ってもらいたい、価値を伝えていきたい」という思いもあったという。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。

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と、1キ以上はあおもり海山のホームページ(tp://www.aomorikaiza.co.jp/owner.html)などで受け付けている。19万4400円(税込み)から、送料は10回まで無料。問い合わせは同加工センター(☎0173-80577)へ。