

経営理念

食と命をつなげることによる 豊かさの追求

人は生きるために、食事をします。

食物は、米、野菜、果実、肉、魚介類のほか多岐にわたります。
食事をするという事は、食物の命を紡いでいくということに
他なりません。

バランスの取れた食事をすることによって、健康な生活を送る
ことができ、人それぞれの「いきがい」や、「自己実現したい」な
どの欲求、つまりは豊かさの追求につながります。

当社では以下のことを実施してまいります。

- ・青森の地域資源の価値を高めて流通させること
- ・食文化の伝承や食育による豊かさの追求をすること
- ・企業活動によって青森という地域へ還元すること
- ・持続可能な産業を創出すること

精魂込めてつくった農畜産物や、命を懸けて獲ってきた水産物の
価値を新たに生み出し、お客様に伝えていくことで、人々の
豊かさの追求に貢献できるよう、努力していきます。

生産者

AOMORI
KAISAN

消費者

地域に還元



会社概要 あおもり海山

本社

038-2202

青森県西津軽郡深浦町大字岩崎字松原193-2

0173-77-2102

0173-77-2450

青森営業所

030-0811

青森県青森市青柳1-16-97-B

017-763-0636

017-771-4312

水産加工
センター

038-2326

青森県西津軽郡深浦町大字月屋字裸森73-3

0173-82-0577

0173-82-0578

メール
URL

info@aomorikaisan.co.jp

http://www.aomorikaisan.co.jp

https://www.facebook.com/aomorikaisan/

青森マグロブランドサイト

青森マグロ



http://www.aomorimaguro.jp

あおもり海山ネットショップ

あおもり海山ネットショップ



http://www.aomorikaisan.jp

食から地域の未来を考える



AOMORI
KAISAN

会社 あおもり海山

代表挨拶

あおもりの魅力を発信し 次世代へ繋ぐ

青森県の西部、日本海に面した深浦町では、マグロの王様であるクロマグロ(通称:本マグロ)が大型定置網で大量に漁獲されます。しかし、今までは冷蔵・冷凍施設がないために、大量に獲れると品質低下を招く状況となっていました。

この課題に問題意識を持ち、大型定置網漁業者である株式会社ホリエイと、飲食店及び食品販売店の経営などを手掛ける株式会社エー・ピーカンパニー、そしてとうほくのみらい応援ファンドの出資により、誕生したのが株式会社あおもり海山です。

当社の事業は貴重な水産資源であるクロマグロを無駄にせず、有効に活用したいと考えております。クロマグロも命ある生き物です。食と命をつなげるという意味で、すべての部位を活用することはもちろん、今まで刺身でしか食べてこなかったクロマグロの新たな食べ方を提案していきたいと思っています。

また、青森県にはマグロのほかにも美味しい食べ物がたくさんあります。美味しい食べ物があるところには、魅力的な人々の笑顔で溢れています。

第一次産業者である農業者や漁業者らは、北国の厳しい気候の中で生きてきています。彼らが育ててきたものや獲ってきたものの魅力を発信し、食と命をつなげていくことで、人々の幸せな生活に少しでも貢献していけるよう、励んでまいりたいと思っています。今後とも、皆様のご愛顧とご指導を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

代表取締役 堀内 精二

あおもりの「海と山」を食卓へ

青森の豊かな自然は海に栄養を与え、天からの恵みである雨は大地を潤し、農産物を美味しくします。あおもり海山ではクロマグロの他、青森の豊かな食材も取り扱っております。ホタテ、シジミ、トゲクリガニなど海産物はもちろん、ブランド牛などの畜産物や、野菜など青森の「海と山」の食材をお届けします。

皆様が安全・安心に食卓に並べられる食材を責任を持って提供しております。



水産加工センター

青森マグロをはじめとする魚介類の加工と超低温冷凍機能を持った施設です。一年中新鮮な青森マグロを全国へご提供いたします。また、直売所も併設しており、青森マグロを直接お買い求めいただくことができます。



① 洗浄



船上で処理されたマグロを確認し、殺菌水で丁寧に洗浄を行います。

② 熟成



うまみ成分を最大限に引き出すために、低温熟成庫でマグロを熟成させます。

あおもり海山だけの
美味しさの秘密

3つのポイント

1. 水揚げされた当日中に、新鮮なまま 水産加工センターで加工を開始!!



マグロ一本一本洗浄したのち一定温度で熟成させ、うまみ成分を引き出したマグロの状態を維持するため、サクに加工してから急速冷却しています。

2. うまみを長時間持続させるために、 超低温冷凍庫で保管!!



急速凍結してうまみ成分を閉じ込めたマグロを超低温冷凍庫で保存します。マグロの酸化を抑え、鮮度を極限まで保った状態で、マグロ本来の美味しさを維持します。

3. 安心・安全・環境に配慮した運営



クロマグロの水揚げされる青森県深浦町にある水産加工センターにて、食の安全に配慮して製造しています。(HACCP認証)
また、クロマグロ資源が将来にわたり持続的に活用できるよう取り組んでいます。

③ 解体加工・計量



マグロの漁獲日時、加工日、漁法などを計量システムで一元管理します。

④ サク加工



使いやすいサクにします。サクにすることで、効率よく急速冷凍ができるようになります。

⑤ ショックフリーザー(急速冷凍機)



短時間で急速冷却することで、美味しさを閉じ込めたまま冷凍します。

⑥ 超低温冷凍庫



鮮度保持のため、超低温冷凍庫で保存します。酸化を抑え、美味しさを保つことができます。