

あお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！！

マグロー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. うまみを長期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をしています。(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。



青森の天然本マグロを 全国へ通信販売！！



深浦マグロ

深浦(ふかうら)は、青森県のクロマグロの約半分の水揚げを誇っています。世界自然遺産白神山地の麓に位置し、マグロの餌となる魚介類が豊富に集まります。5月～8月は定置網漁、9月以降は延縄漁で漁獲されます。

三厩マグロ

三厩(みんまや)では、この地区独自の「ダンプ流し」と呼ばれる一本釣り漁で、マグロを獲っています(ダンプは地方名で浮きのこと)。また、船の上で活ベ処理(血抜き・神経抜き・ハラトリ・冷やし込み)をしてくる船がほとんどです。

龍飛マグロ

龍飛(たっぴ)は、津軽半島の先端に位置し、暖流と寒流がぶつかる非常に潮が速い海域です。ダンプ流しによる一本釣り漁の他、数隻が延縄漁でマグロを漁獲しています。ここでは、9月から11月頃にかけて、イカの王様と呼ばれるアオリイカを餌にマグロを釣っています。

小泊マグロ

小泊(こどまり)の漁法は、主に延縄漁で7月～12月にかけて水揚げされています。縄に使用する餌は主にスルメイカですが、時期に合わせて餌を工夫したり、冷却機を導入し鮮度・質の向上を図るなど、技術向上に力を入れています。

大間マグロ

大間(おおま)では一本釣り漁と延縄漁が行われており、8月頃から1月にかけて水揚げされています。日中は一本釣り漁、夜は延縄漁と時間によって棲み分けしています。龍飛や三厩のダンプ流しとは異なり、餌をつけた針をマグロの群れの中に投入し、釣り上げています。

尻労マグロ

尻労(しつかり)は、下北半島尻屋崎の南に位置し港と集落も急峻な崖で分離されており、知る人ぞ知るクロマグロの好漁場の一つです。尻屋崎地先の海底地形は、尾根のように張り出しており、深浦と同じく定置網漁でマグロを漁獲しています。



青森マグロ(天然本マグロ)専門店
あおり海山 ネットショップ

〒038-2326 青森県西津軽郡深浦町大字月屋字裸森73-3
TEL:0173-82-0577 URL: <http://www.aomorikaisan.jp/>

あおり海山 ネットショップ



あおり海山
www.aomorikaisan.co.jp

天然本マグロを日本全国へ！



青森マグロ

北国の海が育む最高級天然本マグロ



当店のマグロは
マグロの王様
クロマグロ

日本海・太平洋・津軽海峡・陸奥湾と4つの海をもつ青森県は、日本有数の海産地帯です。

ホタテ・イカ・ヒラメなどは全国屈指の水揚量を誇っており、中でも日本海を北上し津軽海峡へ向かうクロマグロは、マグロ(クロマグロ、ミナミマグロ、メバチマグロ、キハダマグロ、ビンナガ、コシナガマグロ、カツオ)の中でも最高級品として名高い最高級食材です。世界でのマグロ類におけるクロマグロの漁獲量は、わずか0.6%しかありません。

当店で取り扱うマグロは、そんな希少価値の高い青森県産のクロマグロです。

船上活〆が美味しさの決め手！ 深浦マグロ

青森県の最西端に位置する深浦町。深浦マグロは、5月～8月頃まで定置網漁で漁獲され、9月以降は延縄漁で漁獲されます。

船に揚げられたマグロは、鮮度を保つために船上で処理されます。定置網で水揚げされる大型のマグロの場合、暴れるマグロの脳天に木づちでショックを与え、鎮めます（脳震とうを起こさせる）。その後、血抜き、神経抜きを行います。血は生臭みの原因になるため、しっかり血抜きをすることで美味しい刺身になります。また、いかに素早く神経抜きを完了するかでマグロの鮮度に歴然とした違いが現れます。



船上活〆処理がされたマグロ
にこのタグがつけられます。

※タグは品質を保証するものではありません。

高品質なマグロを生産するために 三厩マグロ

三厩マグロの漁場は龍飛岬の前に広がる津軽海峡にあります。日本海を北上する対馬暖流が流れ込むため潮の流れが速く、この流れと複雑な海底地形が絡み合ってマグロの好漁場が形成されます。

三厩マグロの漁法は延縄漁もありますが、主に一本釣り漁で、この地区独自の「ダンプ流し」と呼ばれるものが主流です（ダンプは地方名で浮きのこと）。三厩の漁船も、高品質なマグロを生産するために船上で処理をしてくる船がほとんどです。血抜き、神経抜き、ハラトリ、冷やしこみを行います。



龍飛マグロ＝大間マグロ!? 龍飛マグロ

龍飛は津軽半島の先端に位置し、暖流と寒流がぶつかるところで非常に潮が速い海域です。三厩マグロ同様、一本釣り漁業によりマグロを釣り上げます。（ダンプ流し）
実は、大間の漁船も、龍飛周辺に釣りにくることがあります。

大間マグロは有名ですが、龍飛沖でも昔から本マグロが釣れています。大間の漁船が龍飛周辺で釣って、大間漁港に水揚げすれば、大間マグロ、龍飛に水揚げすれば龍飛マグロ。全く同じマグロです。釣れた場所ではなく、水揚げ港によって呼び名が変わってきます。

マグロの部位



赤身



背側にあり、脂が少なく身は硬めなのが特徴。低カロリー、高たんぱくでヘルシーです。寿司店で「マグロ」と呼ばれることが多いのがこの「赤身」です。大トロや中トロと比べて食べやすく、特有の食感とうまみ、どっしりとした重量感があります。

中トロ



腹身と背身にあり、大トロ、赤身、血合いをのぞいた部分。適度に脂がのっているのが特徴です。程よくとろける脂ののりと赤身のうまみのバランスがうまく調和し、寿司や刺身はもちろん、炙りでも美味しく頂けます。マグロの中でも人気があるのがこの中トロ部分です。

マグロの鮮度・質の向上を図る 小泊マグロ

津軽半島から日本海に向け突き出した権現崎（小泊岬）沖は、スルメイカ・ウスメバル・マダラ等々の好漁場である西津軽堆があり、この周辺海域がマグロの好漁場にもなっています。小泊マグロは、例年7月～12月にかけ、延縄漁によって水揚げされています。

縄に使用する餌の種類はスルメイカがメインですが、時期に合わせてフクラギ（ブリの幼魚）やアオリイカを使用するなどの餌の工夫や、冷却機を導入しマグロの鮮度・質の向上を図るなど、技術向上に余念がありません。

大トロ



腹身の最も脂が多い部分。柔らかい食感と、口に入れた瞬間とろけるような脂のうまみと甘みが特徴です。マグロの部位の中で最も値段が高く、寿司店でも高級な寿司ダネとして扱われています。

ほぼ肉



1尾のマグロから2個しか取れない希少な部位。繊維質が多く、フライやステーキにするなど、火を通すとまるでお肉のように柔らかな食感とうまみが広がります。

カマトロ



エラの後ろ部分の部位。ほぼ肉と同じく、1尾のマグロから2個しか取れない希少な部位。カマの中でも特に脂ののった部位を「カマトロ」と呼びます。スジが無く食べやすく、大トロよりもうまいという方もいるほど人気がある部位です。

ネギトロ



中骨のついている中落ちや、筋の多い部位や皮の裏などの脂身をこそげ落としたたき身に加工したものです。脂がのっていて独特のうまみがあります。

