



COCON TOHOKU

気仙沼産

# 亀洋丸とろっとかつお刺身



三陸の東沖漁場で一本釣りしたとろける食感のかつおです。

〈古今東北の産地から〉

東日本大震災まで14年連続でかつお水揚げ日本一を誇っていた気仙沼港。震災直後は漁港周辺の加工施設は壊滅的な被害を受け、下水道などのインフラの復旧のめども立たず、震災年の水揚げ量は前年の6割程度に落ち込みました。そんな中で遠洋カツオ一本釣り漁船「第18亀洋丸」が震災年の8月に「出漁、三陸東沖漁場で戻りかつお約190tを水揚げし、気仙沼港は再び活気を取り戻しました。このかつお刺身は「第18亀洋丸」が8〜10月にかけて三陸沖で漁獲した戻りかつおを、漁獲後素早く急速凍結し、一度も解凍することなく凍ったまま刺身用のサクまで加工しているので鮮度抜群です。とろけるような食感と抜群の活きのよさをお刺身でお召し上がりください。

株式会社 阿部長商店の皆さん

三陸で水揚げされた栄養をたっぷり体に蓄えた戻りカツオは、脂のノリが抜群です。

真空パックのまま、20分前後流水で解凍してください。

表面の水分を拭き取り、ラップで包み、冷蔵庫で30分ほど冷やしこみをしてから、食べるとおいしく召し上がれます。





〈こだわりの原料〉

一本釣りの利点は活きの良い魚にストレスを与えず処理ができ、網の中や生け簀の中で他の魚に潰されることなく、一本一本丁寧に処理する事が可能になります。また釣った鰹を生きたままブライン凍結で急速凍結処理を施すことにより、漁獲直後の生鮮品に劣らない鮮度のまま気仙沼港へと水揚げしています。

脂ののった戻りかつおの栄養をたっぷりと体に蓄えた戻りかつおは、脂のノリが抜群です。厚めに切った刺身を食べれば、赤身魚特有の旨味を十分に堪能できます。タツプリの薬味(んにく、茗荷・生姜・浅葱・大葉など)と一緒に食べるのもおすすめです。



〈“亀洋丸のかつお”ってなに?〉

被災を免れた、気仙沼唯一のカツオ船籍一本釣り亀洋丸。かつおの水揚げ日本一である、気仙沼の港町とともに盛り上がるべく、会社の垣根を越えた協力関係を震災後に結びました。今ではストーリー性のあるカツオとして地元のかつお祭りなどにも使用されています。

〈産地の紹介〉

水産都市気仙沼の基盤を築いた漁船漁業については、世界三大漁場の一つである三陸沖漁場を控え、優秀な漁船乗組員の方々の高度な技術により、生鮮カツオの水揚げが18年連続日本一となるほか、サメ・サンマ・メカジキ等においても全国屈指の水揚げを誇っています。また、水産加工業や造船業などの水産関連業も盛んで、水産業は気仙沼市の基幹産業としての地位を占めています。また、沿岸ではカキ・ワカメ・コンブ・ホタテなどの養殖漁業や定置網漁業などが営まれるなど、恵み豊かな漁場でもあります。市内を流れる大川や小泉川ではサケの遡上が見られ、卵から稚魚を育てて放流する、サケふ化放流事業を行っています。(参照: 気仙沼市ホームページ)

〈気仙沼産 亀洋丸とろっとかつお刺身〉

【分類】: 水産

【製造者名】: 株式会社 阿部長商店

【製造地】: 宮城県気仙沼市

【原材料】: かつお(三陸産)

【内容量】: 170g/p、(大) 230g/p

【保存方法】: -18℃以下

【賞味期限】: 冷凍 90日

【JANコード】: 4573381180433(170g) 4573381180457(大)

【ITFコード】: 14573381180430(170g) 14573381180454(大)