

佐伯海産

「大入島〇(MARU)ブリ」プロジェクト

大分産養ブリ「1尾3万円」!?

清洋水産の10キ〇級を販売

【大分】「佐伯の10キ〇級養ブリを1尾3万円で売りたい」。大分県佐伯市の老舗海産物問屋の佐伯海産は、西田善彦社長自らが惚れ込んだ養殖



清洋水産社長 西田善彦

ブリを「大入島〇(MARU)ブリ」と命名し、21日からキャンペーンに乗り出す。3月31日までの冬季限定。

同社が運営する直売店「海の市場〇(マル)」やネット、新聞広告などを通じて販売するほか、レストラン「魚料理〇(マル)海」でさまざまなアレンジ料理を提供する。

メニユーはカルパッチョやホホ肉ぬた和え、大分名産の漬け丼「りゅうぎな」地元関係者を集めた「ゆう」、しゃぶしゃぶなメンニュー披露会があった。参加者からは「さま



カルパッチョにぬた和え、さまざまなブリメニューを展開する

さまざまなブリを食べているが、こんなに上品な脂で魚臭くないブリは初めて」「著(はし)がとまらない」と好評だった。

このブリを生産する清洋水産(清家勝彦社長)

は、佐伯市沖の大入(おおにゅう)島で古くから養殖業を営む。年間生産8万尾のうち、6000尾を足かけ3年で10キ〇級に仕上げる。養殖用飼料販売も手がける佐伯海産とは「祖父の時代から3代の付き合い」(西田社長)と信頼は厚い。

西田社長は「天然の寒ブリなどは1尾5万~15万円と価格の相場がつく。一方、飼料や成育方法にこだわった養殖魚は一部原価割れの厳しい浜値で納めている。真面目に養殖(かも)に最高級の魚をつくり続ける清洋水産のブリを、将来的にはキロ3000円で販売し、浜を元気にしたい」と意気込む。

佐伯海産=大分県佐伯市葛港3の21、電話09