



このあじ食べたら
やめられない!

イメージキャラクター

ウカアジ®

平成28年度
第54回長崎県水産加工振興祭
水産製品品評会
**水産庁長官賞
受賞**

魚屋が牛かきで買った真アジフライ

**SANYO
MATSUURA**

**2017.4
稼働開始**

魚屋がこだわった

アジフライ

魚の仲買人が厳選した生原料のみを使用し、最新の凍結技術で加工した産地直送のアジフライです。

生よりパン粉迄粉付けを行い、急速凍結で美味しさを閉じ込めました。生パン粉の触感と旨みを逃さない特殊加工で美味しさが詰まっています。フックラジュージーなアジフライをご賞味ください!

ウエストジャパンフーズ:真あじフライ5尾/400g

真アジのフライ(生パン粉仕立)

材料4~5名分

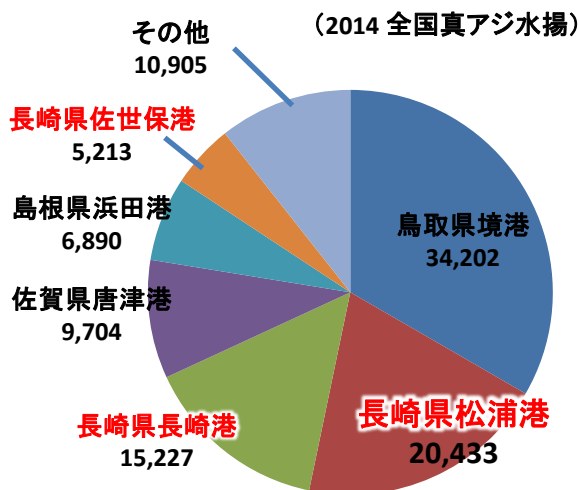
真あじフライ.....1P(5尾/400g)
※飾りつけ
キャベツ.....1/4個
トマト.....1個
レモン.....1/2個
きゅうり.....1/2本



作り方

- 1・真あじフライの袋を開ける
- 2・180℃に油を熱する
- 3・凍ったままのあじフライを油に入れる
- 4・3分30秒を目安に揚げる衣が狐色になればあげる
- 5・良く油をきり野菜と盛り合わせれば完成

長崎県、とくに松浦港は国内有数のアジの産地です!



単位/トン(水産庁HPより抜粋)



松浦港(長崎県松浦市)



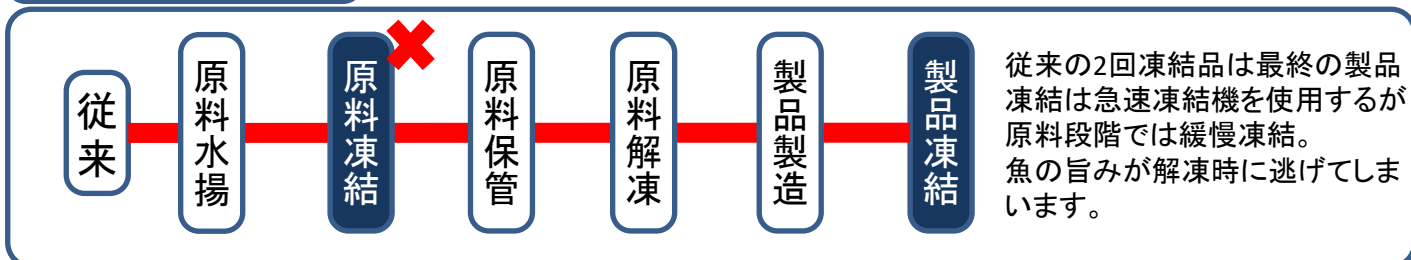
松浦市は長崎県の最北端に位置し、松浦魚市場は昭和52年より開設され、最盛期には真アジと真サバの水揚げ高が全国1位にもなりました。いまでも国内有数の水産基地として多くの水揚げがあります。また長崎県全体で日本で水揚げされる真アジの生産量を誇り、原料供給で優位になります。弊社工場は浜から500mの場所に立地しており、高鮮度原料を使用できる、全国でも数少ない工場です

アジフライの提案のポイント

こだわりの一回凍結品

通常であれば凍結回数が少ない方が、旨みを逃す回数が減り良い商品になります。しかし水揚げ・相場により、安定した工場運営を行うにはどうしても2回凍結となってしまいます。しかし弊社は原料(鮮魚・加工品)を自社で買い付けできる利点を生かし、安定した生原料の調達ができます。他社には真似できない、弊社の一番の強みです

工程フロー比較



水揚げから物流までの流通

The supply chain process is shown in a sequence of images: 漁場へ出航 (Departure to fishing grounds), 巻網漁業 (Trawling), 巻き揚げ (Hauling), 松浦港入港 (Arrival at Matsuyama Port), 水揚げ入船 (Onboard unloading), 競り・入札 (Auction/Bidding), 荷分け (Sorting), 選別 (Grading), 積み込み (Loading), 自社便横持 (Self-company truck transport), 衛生管理による検査 基準内のみ出荷 (Inspection and shipping within standards), 製造 (Manufacturing), and 輸送(浜より500m!!) (Transportation from the beach, 500m!!). A callout box at the bottom right says '工場へ輸送 水揚げ地より500m' (Transport to factory, 500m from unloading site).