

# 特別賞（ながさき水産業大賞運営委員会賞）



受賞者名：株式会社三陽 さんよう まつうらえいぎょうしょ 松浦営業所

市町名：松浦市

主な取組：松浦産の高品質アジフライの  
安定供給による産地知名度の  
向上

## 1. 取り組みの概要

- ①アジの水揚げ日本一を誇る松浦魚市場で水揚げされたマアジを使用し、オートメーション化したラインと特殊技術を用いた保冷設備、大型の急速凍結機を使用し、鮮度を重視したワンフロースンのアジフライの製造を行っており、国内の量販店やコンビニエンスストア、外食産業等に安定供給している。
- ②水揚げから買付・加工・凍結・流通・販売を自社で行い、独自のルートで国内外に国産魚を販売しており、平成30年度からの松浦市の「アジフライの聖地」宣言に向けたイベント等においては、高品質の松浦産アジフライの安定供給に積極的に協力している。

## 2. 受賞理由

- ①高付加価値商品を安定的に生産する体制を構築しており、第54回長崎県水産加工振興祭水産品評会において「真あじフライ」が水産庁長官賞を受賞するなど、長崎県産魚を使用した魅力ある商品づくりと商品の安定供給が高く評価された。
- ②松浦産アジフライの安定供給は、平成31年4月の「アジフライの聖地」宣言の一助となっており、松浦市の知名度向上に大きく貢献している。また、今後は工場の規模拡大を目指しており、地域の雇用の場の創出と地域経済の活性化が期待される。



松浦営業所 久保川次長



真あじフライ



1回凍結（ワンフロースン）のアジフライ加工



【水揚げ（買い付け）】



【加工】



【急速凍結】