



**保栄水産 / 長崎鷹島ふっくらサクサクアジフライ**  
 ＊開き3〜4枚(約500g)2,160円  
 養殖だから365日給餌。肉厚、開きで120g以上のみ厳選、バッタ液は卵不使用!

アジの旨味もあ  
 りつつ、アジ特有  
 のクセが苦手な  
 方にも! 一枚で  
 副菜いらす!



梅山  
 Check!



**旅亭 吉乃 / 松浦を食べるセット 揚げたてアジフライ**  
 ＊フィーレ5〜6個入(220g)1,100円  
 朝獲れアジを揚げた後は、急速冷凍で-60度の冷凍庫で保管。揚げたての状態のままお届け!

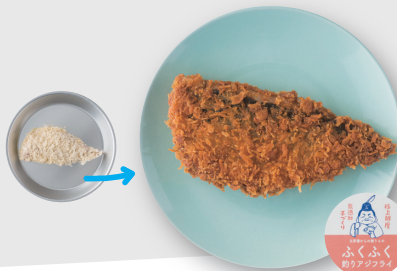
レンチンで楽々で  
 すね、手軽でお弁当  
 にはピッタリ。小型  
 でパーカーにもOK



梅山  
 Check!

**梅山鉄平判定! 冷凍アジフライ、“最前線”!**

松浦アジフライの強力援軍! 定食界の巨人・梅山鉄平氏が、松浦の冷凍アジフライを試食&判定!



**清祥 / ふくふく釣リアジフライ**  
 ＊フィーレ3〜7枚(200g)1,000円  
 一本釣リアジをすぐに生  
 き加工の“極上鮮度”。  
 無添加国産生パン粉仕上  
 げでサクサク!

衣サクサク、中身  
 ふんわり。脂の旨  
 味も感じます。何  
 もつけなくてOK!



梅山  
 Check!



**三陽 / 長崎県産 真アジフライ開き**  
 ＊6尾(360g)800円  
 旋網漁真アジをワンフロ  
 ーズン仕上げ。旨味・栄養・水  
 分を蓄えたまま高速冷凍!

衣とアジの大きさ  
 などバランスが◎、  
 松浦不動の味。パー  
 ティーには無敵!



梅山  
 Check!



**ENMAKI / 「アジフライの聖地 松浦」 えんまきのあじフライ**  
 ＊フィーレ8枚(約350g)1,000円  
 水揚げ後の真アジを新鮮なまま加工。  
 魚本来の旨みはそのまま、衣はサク  
 クサクで中身はふわっふわに!

完成度高し、既製品感  
 が少ない! 揚げ焼き  
 程度で済む薄衣は家  
 庭で重宝しますね



梅山  
 Check!

協力: 梅山鉄平食堂博多店 福岡市博多区博多駅前2-8-12ザブラッサム博多プレミア2F ☎092・260・7177

# Ajifry × Frozenfood

ついに戦場は、冷凍アジフライへ。



Check! 2

『三陽』の冷凍自販機第1号機は聖地の心臓部、松浦魚市場に登場! 順次、福岡市内中心部の地下鉄駅構内(複数)などにも設置予定。本社ビル(福岡長浜)にはアジフライをメインとした食堂も新設予定!

「冷凍」も、旨いのだ!

Check! 1

冷凍アジフライ8枚入り700円、4枚入り400円で販売。銀だまりりん、さば白たまり干しなど同社他の商品もある。

〈魚屋三陽〉/自販機設置場所:松浦魚市場(地図P22)入口、守衛室横。問:旬市場(P26)

「現地が一番旨い!」。そんなあたりまえに最接近し、いつでもどこでもその口福を届ける手段。これが松浦アジフライの課題の一つでもあった。ここに手を挙げたのが国内随一のアジフライ製造工場『三陽』だ。原料直接買い付けから加工まで一気通貫! 特注特許取得のアイスシャーベットなど特殊な技術で鮮度保持、一次処理から20分でスピード凍結という高い加工能力を持つ業界の雄だ。その美味を、いつでも24時間どこぞへ!と、冷凍自販機を登場させたのだ。

一方、日本一のアジフライを全国各地へお届けするには、通販事業の広がりも必至だった。これまでに主にアジフライの聖地松浦連携店が支えてきた聖地の味に、これからは、冷凍アジフライも加わり、ますます松浦の旨さに厚みが増しそうな勢いなのである。しかもどれも個性際立つ顔ぶれだ!

P12の冷凍アジフライは『旬市場(P26)』『道の駅松浦海のふるさと館(☎0956・72・2278)』『海の里(☎0956・74・1544)』などで購入可能。通販は「店舗名 松浦 アジフライ」で検索を!