

## ブランドアジ「美々鮪」に高級ブランド「三ツ星」誕生

宮崎のさかなビジネス拡大協議会

日南市南郷町の漁業者らでつくる「めいつの魚ブランド化推進協議会」は、昨年打ち立てた地域ブランド「美々鮪」に、より高級なブランドを立ち上げることになり、4月26日地元のホテルで認定基準を発表した。

「美々鮪」が協議会が、去年の春、登場させたブランド魚で定置網で捕獲し、地元の目井津港に水揚げされたものといった基準が定められています。

協議会では、現在の「美々鮪」の基準に加え、脂質の含有量が7パーセント以上であることや紫外線殺菌海水等で処理するなど鮮度管理がより徹底されていることなどのより厳しい基準（下記）を設定し、新たに「美々鮪三ツ星」というブランド名でPRしていくこととなりました。

【三ツ星の基準】「美々鮪」基準に加え、

- ①さらに鮮度保持～紫外線殺菌海水、低酸素海水処理
- ②さらに脂の乗った～一匹ずつ測定し体脂肪率7%以上のもの
- ③さらに信頼できる品質～漁協職員が体型や傷等をチェック

全て備える「美々鮪」に南郷漁協が出荷証明書を出す。



これぞ「美々鮪」



「選挙基準の発表」



発表会「美々鮪ナイト」の様子



地元飲食店も「美々鮪」特別メニュー

■詳しい情報は 南郷漁業協同組合 0987-64-1155