

来自深海的顶级美味 金枪鱼

2022年05月05日 18:14 | 来源：人民网-山东频道

T+ 小字号

人民网青岛5月5日电 2022年1月，在日本东京丰洲市场（江东区）举行的“金枪鱼拍卖”中，一条重达211公斤的青森县大间产蓝鳍金枪鱼，以最高价1688万日元被拍卖（折合人民币93万元）。这还是下跌以后的价格，新冠疫情前，价格要比现在高20倍。

金枪鱼在全球拥有广阔的消费市场。日本是世界上金枪鱼消费量最大的国家，全球20%以上的金枪鱼被日本人消费。像常用来作刺身的蓝鳍金枪鱼，日本消费占比更大。有人戏称，“世界上90%的野生蓝鳍金枪鱼都幸福的游在日本人的肚子里”。

“2019年，我国金枪鱼捕捞量是42.38万吨，然而国内消费却刚刚过万吨，其余的全部出口到了发达国家。”中鲁远洋董事长卢连兴遗憾地说，“长期以来，我们辛苦捕捞的‘好东西’都被外国人吃了。”

卢连兴说，我国拥有14亿人的消费大市场，人们生活水平日益提高，现在推动金枪鱼产业走入寻常百姓家，恰逢其时。

为此，中鲁远洋推出了多种适合各类消费群体口味及习惯的金枪鱼系列产品，像金枪鱼柳、金枪鱼粒等即食食品；金枪鱼卷、金枪鱼丸等火锅类产品；金枪鱼复合肽、金枪鱼油、金枪鱼胶原蛋白面膜等功能食品……

金枪鱼生活在大洋深处约100-400米的地方，被称为“深海极品、鱼中之王”，是一种“深蓝、绿色、健康、完美”的深海食品。被称为鱼类“劳斯莱斯”的蓝鳍金枪鱼在大洋中能瞬间加速到150公里/小时，不到40天就可以横穿大西洋。如此的身法使它肉质中的肌红蛋白含量极高。作为食品中的奢侈品，最贵的就是它最肥的“大腩”，鱼肉粉白相间，入口即化，口感绵糯；脂肪与鱼肉相伴的“中腩”，也相当不错，肉质细腻柔嫩，是蓝鳍金枪鱼身上仅次于“大腩”的部分；而其背部，肉质呈鲜亮红色，此处蛋白质最高，称之为蓝鳍“赤身”，是众多寿司店的最爱。

可喜的是，如今这些产品已经通过直营店、网络抖音、金枪鱼APP等线上线下渠道推向市场。

“味道鲜美，入口即化。”一位吃过蓝鳍金枪鱼片的消费者说。

“让更多中国人吃上深蓝、绿色、健康、完美的金枪鱼，是我们的使命，我们每一位中鲁人都有着这样的信念。”卢连兴充满信心地说。（张代生 王军）

5月5日，人民网-山东频道报道了中鲁远洋公司捕捞金枪鱼生产高端健康食品，对国内金枪鱼市场消费情况进行了重点关注：

来自深海的顶级美味 金枪鱼

人民网青岛 5 月 5 日电

2022 年 1 月，在日本东京丰洲市场（江东区）举行的“金枪鱼拍卖”中，一条重达 211 公斤的青森县大间产蓝鳍金枪鱼，以最高价 1688 万日元被拍卖（折合人民币 93 万元）。这还是下跌以后的价格，新冠疫情前，价格要比现在高 20 倍。

金枪鱼在全球拥有广阔的消费市场。日本是世界上金枪鱼消费量最大的国家，全球 20% 以上的金枪鱼被日本人消费。像常用来作刺身的蓝鳍金枪鱼，日本消费占比更大。有人戏称，“世界上 90% 的野生蓝鳍金枪鱼都幸福的游在日本人的肚子里”。

“2019 年，我国金枪鱼捕捞量是 42.38 万吨，然而国内消费却刚刚过万吨，其余的全部出口到了发达国家。”中鲁远洋董事长卢连兴遗憾地说，“长期以来，我们辛苦捕捞的‘好东西’都被外国人吃了。”

卢连兴说，我国拥有 14 亿人的消费大市场，人们生活水平日益提高，现在推动金枪鱼产业走入寻常百姓家，恰逢其时。

为此，中鲁远洋推出了多种适合各类消费群体口味及习惯的金枪鱼系列产品，像金枪鱼柳、金枪鱼粒等即食食品；金枪鱼卷、金枪鱼丸等火锅类产品；金枪鱼复合肽、金枪鱼

油、金枪鱼胶原蛋白面膜等功能食品……

金枪鱼生活在大洋深处约 100-400 米的地方，被称为“深海极品、鱼中之王”，是一种“深蓝、绿色、健康、完美”的深海食品。被称为鱼类“劳斯莱斯”的蓝鳍金枪鱼在大洋中能瞬间加速到 150 公里/小时，不到 40 天就可以横穿大西洋。如此的身法使它肉质中的肌红蛋白含量极高。作为食品中的奢侈品，最贵的就是它最肥的“大腹”，鱼肉粉白相间，入口即化，口感绵糯；脂肪与鱼肉相伴的“中腹”，也相当不错，肉质细腻柔嫩，是蓝鳍金枪鱼身上仅次于“大腹”的部分；而其背部，肉质呈鲜亮红色，此处蛋白质最高，称之为蓝鳍“赤身”，是众多寿司店的最爱。

可喜的是，如今这些产品已经通过直营店、网络抖音、金枪鱼 APP 等线上线下渠道推向市场。

“味道鲜美，入口即化。”一位吃过蓝鳍金枪鱼片的消费者说。

“让更多中国人吃上深蓝、绿色、健康、完美的金枪鱼，是我们的使命，我们每一位中鲁人都有着这样的信念。”卢连兴充满信心地说。