



# マグロの上物を素人が手に入れる法 下関をしのぐ!? 隠れた名産地のフグ



## 一線級の鮨屋が顧客 マグロ専門店の「近海生まぐろセット」

◎魚丸 ●大阪

黒門市場でマグロ一筋70年の専門店。近海モノのほか、スペイン、オーストラリア、マルタ島など、世界中にルートを確保。基本はプロ御用達の卸だが、一般客もネット通販で購入できる。店先には切り落としや中落ち、目玉などがバック売りで販売されている。ウェブサイトは、産地や部位別の色比べやレシピ、食べ比べコンテスト、写真付きの入荷速報も随時更新されている充実の内容。



「冬から春にかけては北海道の戸井産がおいしくなる」と丸山社長



ショーケースには産地を明記したマグロのブロックがずらりと並ぶ。大間産の本マグロは、カマトロの部分。大トロに比べてきめ細かな脂の入りが特徴



**近海生まぐろセット**  
大間産の生本マグロの中トロ300gと赤身150gのセット。7350円。12月10日までの特別商品。  
魚丸 ●大阪市中央区日本橋1-17-7 ●注文方法/FAX06-6631-8867、インターネット ●支払方法/銀行振込、代金引換、クレジットカード決済  
<http://www.uomaru.co.jp/>

「生鮮モノの通販には当たり外れが多い」と嘆く声がある。その筆頭が「届いたらイメージしていたものと違った、おいしくなかった」というケースだ。自然の産物である生鮮モノは、加工食品のように確固とした規格がないので購入時の判断が難しい。ましてや実物を確認して買えない通販では、高額なものになればなるほど腰が引ける。さらに悩ましいことに、生鮮モノはその産地から買えば良いものが手に入るというわけではない。例えばマグロ。最高級のもの、東京・築地をはじめとする市場に集まる流通ルートが出来上がっている。しかし、築地などでは、トップ級のマグロは、顧客の鮨屋や料亭にしか卸さないケースがほとんどである。では、素人が、とびきりうまい生鮮モノを確実に購入するには、どうすればよいのか。答えはあった。まず、マグロなら、大阪・黒門市場のマグロ専門店「魚丸」。マグロ流通のシステムに一石を投じたのが、この店だ。マグロは季節、産地、部位によって味も値段も違うが、魚丸は、すべてのマグロの産地を明記し、100gから一般にも小売りしてくれる。「いろんなマグロの味を知ってほしい。肉でできるのに魚でできないことはない(丸山昇社長)。青森・大間産の生の本マグロは、文句なくうまい。とはいえず、調理法によっては、蓄養モノが向