

令和7年11月21日

アジの水揚げ量日本一「アジフライの聖地」松浦市 LINE ミニアプリ「アジフライグルメ Navi」をリリース！ ～アジフライのお店を簡単検索～

長崎県松浦市は、アジフライデー（毎月第3金曜日）である10月17日（金）にLINE ミニアプリ「アジフライグルメ Navi」をリリースしました。

アジの水揚げ量日本一を誇る松浦市は、2019年4月27日に「アジフライの聖地 松浦」を宣言して以降、アジフライ連携店等の関係者と協力しながら様々なプロモーションを展開し、今では市外からアジフライを求めて多くの観光客が訪れています。

更なる観光振興を図るため、年齢性別問わず幅広いユーザーにリーチできる強みがあり、拡張性も期待できるLINEアプリを活用したシステムを開発し、アジフライ提供店の営業状況を可視化することにより、観光客等の利便性を向上させるとともに地域の活性化を図ります。



<アジフライグルメ Navi>とは？

「アジフライの聖地 松浦」LINE 公式アカウントを友だち追加するだけで、アジフライ連携店をエリアや現在地から簡単に検索できるLINE ミニアプリ。「営業中のお店がわからない」「どこでどんなアジフライが食べられるの？」といったお悩みを解決します。



こちらからご利用できます

＜松浦アジフライ＞とは？

水揚げ量日本一の松浦市で水揚げされたアジまたは松浦市周辺海域で漁獲されたアジを使用し、ノンフローズンまたはワンフローズンで、できるだけ揚げたて、アツアツで提供。美味しさを深く追求したアジフライです。アプリに掲載されている連携店35店舗では、それぞれのお店のこだわりのアジフライを楽しめます。

1. 回遊性？居着き？

松浦アジフライには、2種類の新鮮なあじが食材となります。「回遊性のあじ」は旋網漁法で大量に。一方、「居着き（あまり回遊しない※瀬着き、地着き）」は釣りや定置網で獲ります。どんな漁法で獲れた魚を使うかは店主の考え次第。海のまちならではの選択です。

2. ノンフローズン？ワンフローズン？

「ノンフローズン」とは一度も凍らせずに作ったアジフライのことで、松浦魚市場や松浦市近海で水揚げされたあじを捌き、そのままパン粉を付け揚げたものです。「ワンフローズン」とはその日に水揚げされた刺身レベルの鮮度のあじを捌き、その日のうちに粉付けまでして凍らせたアジフライです。“聖地品質”の味わいは、この徹底した製法へのこだわりにあります！

3. ブランド？ノーブランド？

五島沖から対馬海域で、4～8月までに漁獲した100g以上のマアジ。松浦市が誇るこのブランド魚「旬あじ（ときあじ）」を扱う店もあります。「一本釣りのあじは至極」「アジフライには最適なサイズというものがある」「刺身のあじとアジフライのあじ、分けて当然…」と、店主の目利きと腕、情熱はブランドを超え、ブランドとノーブランド、どちらも旨い！それが松浦アジフライです。

4. 寝かせる？寝かせない？

「水揚げされたらやっぱり新鮮なうちにすぐ揚げなきゃ！」「いやいや、一晩寝かせて脂ノリを落ち着かせ旨味を浸透させるべき！」。水揚げされたあじは、寝かせるか、寝かせないか…どちらも正解！それぞれの味わいをそれぞれに楽しめば、松浦アジフライは2倍美味しい！

5. タルタル？ウスター？

タルタルか、ウスターか。それとも醤油か塩か。アジフライの美味しさを倍増させるソースにも、そろそろオリジナリティが出始めています。店主のソース自慢はこれからのお楽しみ！

＜松浦市の SNS＞

松浦市の各種 SNS では観光やグルメに関する情報を定期的に発信していますので、ぜひフォローをお願いします。

公式 WEB サイト：https://www.city-matsuura.jp/top/kanko_bunka/5503.html

公式 Instagram：https://www.instagram.com/ajifry_town

LINE 公式アカウント：<https://line.me/R/ti/p/@296zawcz>

本件に関する問い合わせ先

●長崎県 松浦市 文化観光課 担当:福守

Tel:0956-72-1111

e-mail:bunkakankou@city.matsuura.lg.jp

●長崎県 ながさきPR戦略課 県外プレスリリース担当:川原

Tel:095-895-2026

e-mail:s18020@pref.nagasaki.lg.jp