1 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：

2

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

3
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。