



青岛市质量工作领导小组办公室  
青岛市质量发展促进会  
青岛早报

联合主办

诞生

高品质大黄鱼  
年产量3700吨

大黄鱼味道鲜美、色泽亮黄如金,是中国四大名鱼之首,号称“国鱼”。由于过度捕捞,二十世纪80年代初,东海再无大黄鱼鱼汛。后来,在解决人工养殖难题后,大黄鱼才逐渐在人们餐桌上增多。

“当初我们为什么会考虑用工船养殖大黄鱼?主要是大黄鱼的经济价值和营养价值非常高,养殖难度也很大。工船深远海养殖概念,最早由挪威提出,随后很多国家都尝试去做,但多年来一直没有形成规模。青岛国信集团利用青岛得天独厚的自然条件和海洋科研优势,从2012年起开始研究,历经10年时间,于去年5月20日实现了‘国信1号’的正式交付运营,去年9月首批深海野游大黄鱼正式捕捞上市。”青岛国信蓝色硅谷发展有限责任公司副总经理、党委委员吴楠介绍说。

“国信1号”全球首艘10万吨级智慧渔业养殖工船,被誉为深远海养殖的“大国重器”“渔业养殖航母”。总投资约4.5亿元,船长249.9米,型宽45米,排水量13万吨,载重量10万吨,设15个养殖舱,养殖水体近9万立方米。世界首创深远海游弋式船载舱养模式,突破船载舱养、水体交换、减振降噪等六大关键技术。不仅实现了船岸一体、多品种养殖,提高了养殖模式的经济性和延展性,而且能够模拟野生鱼洄游路线,选择适宜环境,在离岸50-100海里的地方千里洄游,养殖不受海域温度、季节及禁渔期的影响,可全年持续不间断提供高品质海洋渔业蛋白。

“国人很喜欢大黄鱼,尤其是南方客商,去年以来,我们公司出产的大黄鱼有一多半销往了南方,尤其是浙江、福建等地。”吴楠说,“‘国信1号’出品的裕鲜舫深海野游大黄鱼短短几个月就成为了明星产品,它具有野游习性、金腹玉鳍、鲜锁鲜达、味道鲜美等特点,用五个字概括就是‘野、深、黄、金、鲜’。‘裕鲜舫’作为国信水产旗下子品牌,是青岛国信集团全力打造的深远海高品质海鲜品牌。‘裕鲜舫’寓意丰裕富足之船,承载了国信集团落实经略海洋、打造中国深远海品质水产超级品牌的美好愿景。”吴楠介绍说,“‘国信1号’开创的船载舱养模式,通过模拟野生大黄鱼洄游路线,长期游弋在离岸50-100海里的纯净海域,24小时进行不间断海水循环,获取更多天然海洋微生物等营养物质,并通过旋转水流,能使大黄鱼始终保持野游状态。

“目前,‘国信1号’可年产高品质鱼类3700吨,相当于查干湖一年的渔获量。未来,除了‘国信1号’外,‘国信2-1号’‘国信2-2号’预计明年将陆续下水,我们的养殖工船规模将不断扩大。随着深海野游大黄鱼养殖成功后,我们还将增加养殖品种,如银鲳鱼、三文鱼等也会列入养殖名单。”吴楠说道。

# 深海野游大黄鱼

## 游向全国

10月18日,“国信水产·裕鲜舫”品牌体验馆在上海核心商业区淮海中路开业。这是“国信水产·裕鲜舫”品牌旗舰店的“中国首店”,也是全球首艘10万吨级智慧渔业大型养殖工船——“国信1号”养殖出品的深海野游大黄鱼的全新呈现。

作为青岛国信集团海洋业务板块的总品牌,国信水产集苗种、饲料、养殖、加工、贸易销售于一体,以“智耕海洋,提鲜生活”为使命,旨在为消费者提供健康、美味的优质海洋蛋白。近日,记者走进国信水产了解到,“国信1号”可年产高品质大黄鱼3700吨,通过持续产出,从青岛“游”向全国23个省市,让更多国人品尝到来自深远海的鲜美味道。

本版撰稿  
观海新闻/青岛早报记者 杨博文  
本版图片均为企业提供



扫码观看  
优品视频

国信水产·裕鲜舫出品的大黄鱼畅销二十三个省市 打造中国「蓝色粮仓」的代表品牌



上图:消费者在品尝美味大黄鱼。

右图:包装精美的深海野游大黄鱼。



### 品质 首个以青岛地标命名的海产品

日前,在2023年最新颁布的“全国名特优新农产品名录”中,国信水产出品的“青岛深海野游大黄鱼”荣列其中,成为首个以游弋式封闭船载舱养模式入选全国名特优新农产品的工船养殖大黄鱼、首个以青岛地标命名的海产品。这是国信水产·裕鲜舫深海野游大黄鱼继2022年荣获全国“特质农产品”后,斩获的又一项国家级殊荣。

斩获国家级殊荣的背后,离不开大黄鱼的优秀品质。“深海环境赋予了裕鲜舫深海野游大黄鱼更鲜美的肉质和更高的营养价值。据第三方检测机构检测报告显示,大黄鱼重金属、兽残、近海污染物等相关元素均未检出。部分营养指标显示,大黄鱼不饱和脂肪酸占总脂肪酸百分比、维生素A、蛋白质含量均高于同类其他网箱养殖产品,OMEGA-3含量可媲美三文鱼。”吴楠介绍说,深海野游大黄鱼还拥有独创的双鲜理念。首先是

新鲜,船上捕捞后,即刻使用海水冰浆锁住鲜味,冷链运送直达客户。再就是味鲜,营养检测报告显示,产品富含18种水解氨基酸,形成了深海野游大黄鱼极致鲜嫩的口感。与近海养殖的大黄鱼相比,深海野游大黄鱼具有口感鲜嫩无土腥味、肉呈蒜瓣状、汤汁清澈鲜香等优势。

除此之外,国信水产始终坚持严把品质第一关,已陆续完成国际质量管理体系(ISO9001、ISO9000)、食品安全管理体系(ISO22000)、HACCP、ASC国际水产品认证等6项高标准体系认证。

值得一提的是,国信水产采用“海里”符号作为深海野游大黄鱼特有标签。根据大黄鱼的生长时间、在工船洄游的海里数、鱼型外观、规格大小等多项综合指标,将大黄鱼划分为300海里鲜、600海里鲜、900海里鲜不同产品系列,长时间丰富的谷氨酸积累,使深海鱼鲜味更加明显,通俗地理解为“游得越远,味道越鲜”。

### 布局 大黄鱼畅销国内23个省市

10月18日,国信水产·裕鲜舫品牌体验馆在上海核心商业区淮海中路开业。现场,多种包装规格的深海野游大黄鱼一经亮相,就吸引了许多观众与采购商驻足选购。

“国信水产·裕鲜舫品牌体验馆定位为集品牌展示、产品展销、招商洽谈、渠道组织、营销活动、消费者互动于一体的体验式营销中心和热点话题传播实施阵地。此番亮相上海,将会是一个全新起点。”吴楠介绍说。青岛国信集团以上海这一国际大都市为支点,借助上海淮海中路经济大商圈影响力,进一步深化华东区乃至全国销售进程,全面提升国信水产·裕鲜舫品牌的影响力和知名度,让深海野游大黄鱼“游”进更多百姓家庭,改善国民餐桌营养膳食结构。

“‘国信1号’自去年5月交付运营以来,实现了持续稳定的全年工业化产出。出产的深海野游大黄鱼深受市场

欢迎和消费者认可,国内畅销23个省市。”吴楠表示。目前,国信水产·裕鲜舫深海野游大黄鱼已打通线上线下多种销售渠道,供国人尝鲜购买。线上电商平台可在天猫、京东、抖音等平台搜索“国信水产旗舰店”即可一键下单,方便到家。“此外,消费者也可到北京、西安、广州、深圳多地SKP、OLE等线下精品商超选购。岛城市民也可到青岛海天大酒店、瑞吉酒店等餐饮酒店品尝到纯正美味的国信水产·裕鲜舫深海野游大黄鱼。”吴楠说道。

未来,青岛国信集团将通过上海品牌体验馆的成功运营,优化全面布局,探讨模式输出,进一步实现形象店铺设的规模化扩张。同时,依托线下阵地,铺展线上销售,与有实力及意向合作伙伴一道,链接更多优质资源,构建深远海工船养殖品牌生态圈,将国信水产·裕鲜舫打造成为中国“蓝色粮仓”的代表品牌。



“国信1号”养殖工船。