

釣揚げから超低温で保管→長期間鮮度・品質が維持されます。

船上での迅速な処理
-60℃での保存



より低い

南極昭和基地
最低記録 -45.3℃



より低い

家庭用冷蔵庫
冷凍室 -20℃



超低温冷蔵庫
-60~-65℃

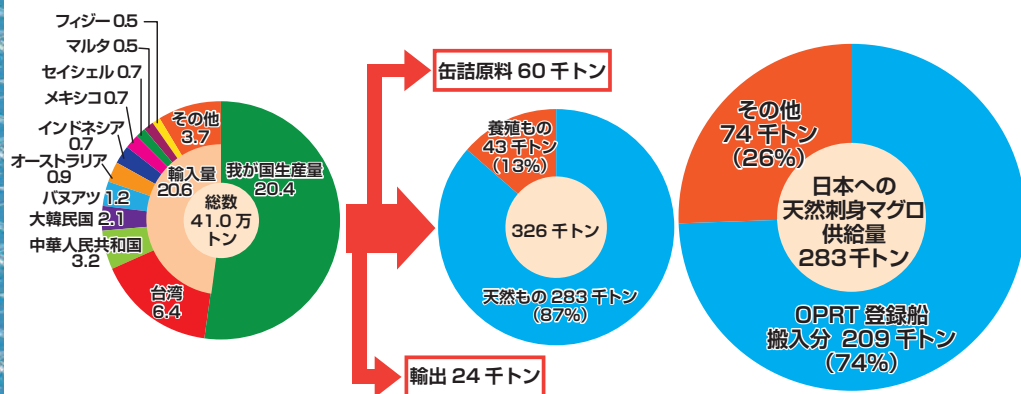


日本から遠く離れた漁場で釣上げた後、船上での素早い処理、急速冷凍、-60℃以下の超低温冷凍施設での保管が相まって、刺身用まぐろとしての高い鮮度・品質が保たれます。

アニサキス症の(-20℃で24時間以上で予防*) 心配もありません。

※厚労省ホームページ <http://www.mhlw.go.jp/>

日本で食べられる天然刺身マグロの3/4はOPRT登録船が供給



日本へのマグロ供給量 (2015年) (推計以下同じ)

日本への刺身マグロ供給量

日本に供給される刺身マグロの約3/4がOPRT登録船によるもの



第14回天然・刺身 マグロキャンペーン

春夏秋冬 マグロを楽しむ



天然・刺身マグロ ミニ百科2



OPRT一般社団法人 責任あるまぐろ漁業推進機構

Organization for the Promotion of Responsible Tuna Fisheries

〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル9階
TEL.03-3568-6388 FAX.03-3568-6389 <http://www.oprt.or.jp>

OPRTには約千隻の大型超低温まぐろはえ縄船が登録され、全体隻数が増えないように管理し、国際機関で決められたルールを守って、まぐろを漁獲しています。漁獲物のほとんどが刺身・寿司向け品質です。

マグロのハリハリ鍋



冬に甘みが増す水菜と鍋に。
厚さ5mm~1cmの薄切りにしたマグロはさっと火を通すだけでOK。



巻き寿司(恵方巻き)



巻き寿司で楽しい節分に！
シンプルに鉄火巻き。
次の日から季節は春です。



マグロのマリネ

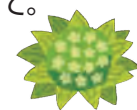


柔らかな春アスパラガスと合わせて。
茹でこぼしたフキノトウを刻んでドレッシングに。

マグロのめた和え



マグロは角切りにし、塩少々で締めしておく。
茹でたわけぎと辛子酢味噌で合えて。



ツナとマッシュドパンプキン



蒸して潰したカボチャに、そぼろにしたマグロをのせて。アクセント付けに実山椒添えも試して下さい。🍠🍠🍠



冬 春 夏 秋

春夏秋冬
マグロを
楽しむ

マグロのレアステーキ ズッキーニ添え



軽く炙った冊のマグロを薄切り。
秋の野菜を添えて、バルサミコ酢とオリーブオイルのソースで。

マグロと長芋とオクラのわさび醤油和え



わさび醤油で漬けにして、夏野菜のオクラの小口切りと長芋の棒切りを添えて。
ミョウガの小口切りもお好みで。

マグロとアボカドのブルスケッタ風



角切りして塩少々をまぶして置いたマグロとトマトとアボカドをオリーブオイル和え。薄切りして軽く炙ったフランスパンにのせて。スタチを絞っても。



天然・刺身マグロプレゼント

応募ハガキのアンケートに答えて応募下さい。
抽選で次の商品をプレゼントします。

天然・冷凍メバチ(サク 約700g)……200名様

応募要領

応募ハガキの該当欄に
✓を付けてご応募下さい。

OPRTホームページ応募
ページからもご応募可能。
(お一人一回限り)
応募頂いた方の中から厳
正な抽選により当選者を
選び、プレゼントします。

 OPRTホームページ
<http://www.oprt.or.jp>

●応募期間

平成29年10月1日～
平成29年10月18日
(当日消印まで有効)

●当選発表

プレゼントの発送を
もってかえさせて頂
きます。
(11月上旬頃発送予定)

62 円切手 を
お貼り下さい。
◆ ◆ ◆
10月18日の
消印まで有効

POST CARD

1 0 7 - 0 0 5 2

東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル9階
一般社団法人 責任あるまぐろ漁業推進機構

平成29年度マグロキャンペーン マグロプレゼント係 行

(メ切 平成29年10月18日当日消印まで有効)

フリガナ			
お名前			
郵便番号	〒		
フリガナ			
ご住所			
電話番号			
性別	男	・	女
	年	齡	才
ご職業			

ご記入いただきました個人情報につきましては、プレゼントの発送、またはOPRTからの各種案内のみに使用させていただき、他の目的には使用しません。

キリトリ



おすすめ!! マグロ料理



◆マグロの茶漬◆

熱いご飯に漬けマグロのをせ、三つ葉を添えて、日本茶かダシ汁をお好みで。



◆山かけ・ねばねばマグロ◆

角切りマグロにすりおろした長芋を添えて。長芋(大和芋)・オクラ・ナメコなどと和えてねばねばマグロに。お醤油かポン酢で。山葵を添えて。



アンケート

該当するものの□に✓でチェックして下さい。

1. 魚介類の購入量の変化について 昨年までに比べて今年は?

●魚介類の購入量は?

- 増えた
- 横ばい
- 減った
- どちらとも言えない

●そのうちマグロの購入量は?

- 増えた
- 横ばい
- 減った
- どちらとも言えない



●肉の購入量は?



鶏肉

- 増えた
- 横ばい
- 減った
- どちらとも言えない



豚肉

- 増えた
- 横ばい
- 減った
- どちらとも言えない



牛肉

- 増えた
- 横ばい
- 減った
- どちらとも言えない



肉類合計

- 増えた
- 横ばい
- 減った
- どちらとも言えない

(キリトリ)

●今後について

- 魚介類の購入量と肉類の購入量の双方を増やしたい
- どちらかと言えば魚介類の購入量を増やしたい
- どちらかと言えば肉類の購入量を増やしたい
- その他

2. 世帯の人数 (ご記入いただいている方も含めて)

- 1人
- 2人
- 3人
- 4人
- 5人
- 6人以上

◆手こね寿司◆



漬けマグロで手こね寿司。しょうが、大葉などの千切りを添えて。「漬け」にたまり醤油を使うと本格的。

◆マグロ生春巻き◆



棒状に切った刺身マグロと野菜を、湿らせて戻したライスペーパーで巻いて。スイートチリソースでベトナム風に。

ご記入ありがとうございました。

