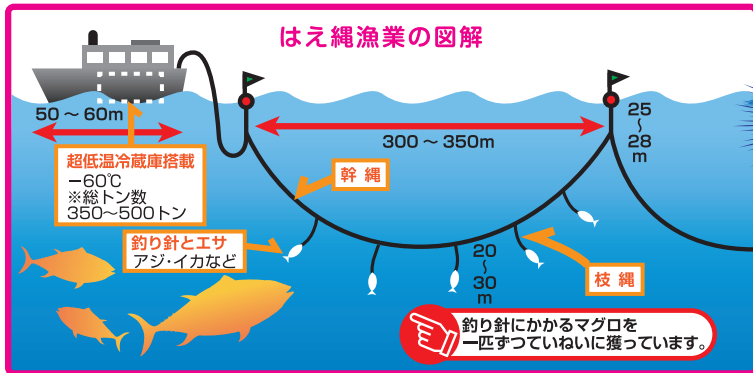


漁獲後、素早く処理・凍結

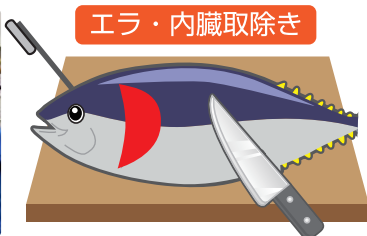
はえ縄漁船に生きたまま釣上げられるものも含め、一尾一尾速やかにかつ丁寧に処理されます。



凍結して
新鮮!!

資源に優しい
はえ縄漁業。

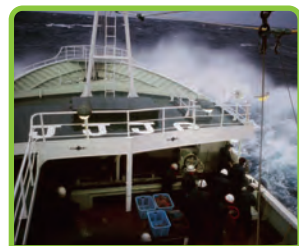
船上で脊髄を締め、鮮度の維持を図っています。



マダイなどの沿岸の高級魚でも高級料亭向け等に「活け締め」として活用されています。

処理終了後 -60℃以下の超低温急速凍結にかけます。

船上に釣り上げ、凍結されてから、卸売市場に出されるまでの時間は、超低温 (-60℃以下) で保存されている時間を0とすると1日以内となります。



釣上げの様子



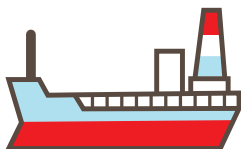
マグロツリー



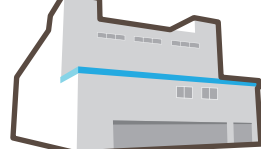
冷凍車の中



超低温凍結・保管



超低温運搬船



超低温冷蔵庫



冷凍車



第15回天然・刺身 マグロキャンペーン

世界のマグロ料理にも 挑戦しよう!



天然・刺身マグロ ミニ百科3



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には約九百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。

タルタル風：フランス

漬けかマリネにした刺身マグロをサイコロに切り、アボカドを敷いた上にきれいに盛り付け。お好みで、ケーパーのみじん切りを利かせて。



カッペリーニ：イタリア

角切りマグロを塩、胡椒、オリーブオイルでマリネ。細いスパゲッティ（カッペリーニ）を茹でて冷水で締めたものに絡める。



生春巻き：ベトナム

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。



マグロのサテ：インドネシア

串に通した刺身マグロの角切りを、強火で焦がさないように焼く（グリル、フライパン）ピーナッツバターを入れたサテソースをまわして。



SASHIMI

挑戦!

SUSHI

世界のまぐろ料理

ポキ：アメリカ（ハワイ）

食べやすい大きさに切った刺身マグロを、にんにく、粗塩、醤油、ごま油、わさびなどでマリネ。



ワカモレ：メキシコ

アボカドを玉ねぎなどと一緒に摺り潰し、角切りトマトの果汁を少し絞ったものと、角切り刺身マグロと混ぜて。ハラペーニョのみじん切りはお好みで。



まぐろカツレツ：日本

刺身マグロ冊を浅く火を入れるように、高温の油でフライに。塩とレモンでシンプルに。



巻き寿司（鉄火巻き）：日本

シンプルに鉄火巻き。たまには生ワサビを奢って。



漬けマグロ丼：日本

日本酒・みりん及び醤油を合わせ、サクや切り身を漬ける。漬ける時間に応じ、醤油の量を加減したり、水を加えたりして塩分の調節をして下さい。白いご飯か寿司飯かはお好みで。海苔、わさび、ごまを添えて。



マグロのシャブシャブ：日本

刺身より少し薄く切ったマグロを出し汁にくぐらせ、ポン酢かゴマダレで。薬味の青葱の小口切りを忘れずに。



出し汁をコンソメに、白葱をセロリなどに代え、黒胡椒を利かせれば洋風に。

セビーチェ：ペルー

刺身マグロは薄切り、または角切り。みじん切りの玉ねぎ、トマトを加えて塩、胡椒、パセリを加えて混ぜる。ライム又はレモンの果汁を絞り入れる。



ユッケ：韓国

細切りにした刺身マグロに塩、胡椒を軽くなじませ、醤油、ごま油を少し垂らし、コチュジャンで和えて。黄味はお好みで。



※刺身マグロとは刺身用品質のマグロを指します。

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ご応募下さい。
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

裏面のアンケートにお答え頂きご応募下さい。

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30年10月1日～
平成30年10月19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いただきます。
(11月上旬頃発送予定)

62円切手をお貼り下さい。
◆◆◆
10月19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30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30年10月19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
年齢			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ます、他の目的には使用しません。

冷凍のまぐろを美味しく解凍する方法

遠洋まぐろ延縄漁船で漁獲されたまぐろは、釣りたての鮮度を保つために、船上で超低温マイナス60℃で急速凍結され、超低温の魚倉(冷凍庫)に保管され、日本まで運ばれてきます。

冷凍まぐろの鮮度をそのままに美味しく召し上がっていただくためには、解凍にちょっとしたコツがあります。

一手間かかりますがドリップ(赤い水)が出ず、きれいに美味しく解凍できますので、ぜひ、お試しください。

注意：水やお湯に長時間つけたり、冷蔵庫から出して常温で解凍するなど、あわてて解凍するのは厳禁です！



① 冷凍まぐろのサクです。これを解凍します。



② 表面を手早く水道水で洗い、きれいにします。



③ ペーパータオルで水分をよく拭き取ります。



④ 水が入らないようにビニール袋に入れ、空気を抜きます。



⑤ ボールに氷水を入れ、ビニール袋に入れたサクを浸けて、2時間ほど待ちますと、解凍できます。



⑥ ドリップ(赤い水)が出ずにきれいに解凍できました。

アンケート

1. まぐろを刺身・寿司以外で、調理したことがありますか？

ある

ない

2. 「ある」と答えた方に伺います。
どのような料理を作られましたか？(1つ以上)

● _____

● _____

● _____

3. レストラン等で刺身・寿司以外で食べたいまぐろ料理は？
(1つ以上)

● _____

● _____

● _____

ご記入ありがとうございました。