

凍結して(-55°~-60°)新鮮!! 冷凍マグロ



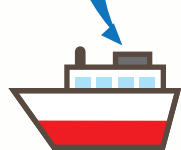
釣上げの様子



マグロツリー

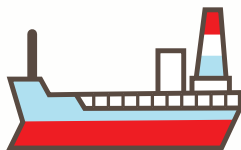


冷凍冷蔵車の中

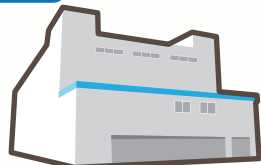


超低温凍結・保管

※超低温とは-55°~-60°



超低温運搬船



超低温冷蔵庫



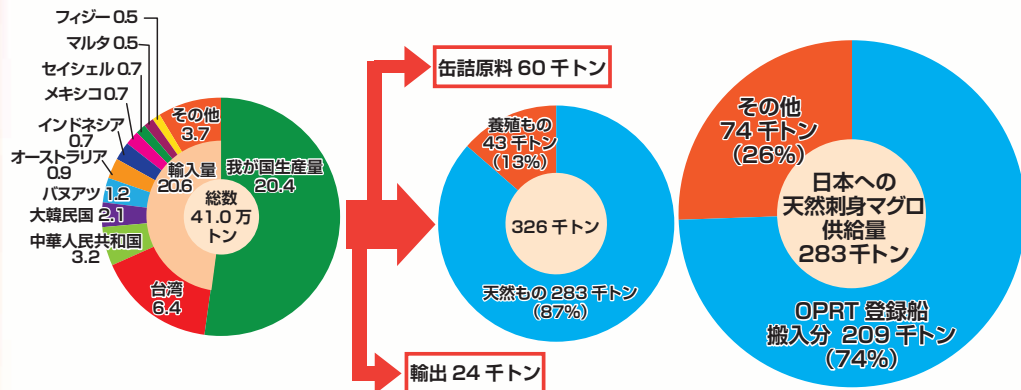
冷凍冷蔵車

刺身マグロは、**漁場**  **⇒** **お店**  まで、ずっとコールドチェーンで運ばれました

購入後、家までは、できれば保冷バックで

詳しくはOPRTホームページへ

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16回天然・刺身

マグロキャンペーン

ハレの日は **マゲロ**



天然・刺身マグロ お料理例



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 三會堂ビル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。

ハレの日のマグロ料理

ハレの日は やっぱ マグロ

元号も令和に改まり、お祝い・晴れの日に
食べたいまぐろ料理をご紹介します！



てまり寿司



お寿司に一工夫。
ラップにマグロ、わさび、酢飯の順に置き、一口サイズに丸く包む。好みで大葉や三つ葉等を挟んだり、マグロのほかえび、いくら薄く輪切りにしたきゅうりで華やかに。

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。(本来はカツオが主役の伊勢・志摩の名物)
「漬ナ」にたまり醤油を使うと本格的。



マグロのレアカツレツ

マグロの冊を軽く揚げたレアカツ。冊に軽く塩をし、細かいパン粉をつけて 180℃の油で揚げる。衣が褐色に変わったらOK。



ベトナム風生春巻き

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。香菜、大葉等好みの香味野菜を添えて。



マグロのインサラータ

刺身マグロ、タコ、イカ、ムール貝など貝類、エビ(赤エビ、ボタンエビ等生食用)など
[イタリア料理]
地中海風にマグロを主役にサラダ感覚で。

ポイント早見表

漬けマグロ料理

世界各地に出かけた気分
基本を掴めば、



漬けマグロ丼

- 切り方** 刺身用ろぎ切りまたは平造り
- 調味料** 酒・みりん(好みで煮きる)、醤油、好みでポン酢少々を加える
- トッピング** もみ海苔、ワサビ
- その他** 柚子の皮のみじん切り、あられ切り等を仕上げに散らしても



韓国風ユッケ

- 切り方** 細切り
- 調味料** 酒(・みりん)、醤油、ごま油、ニンニク・生姜みじん切り少々
- トッピング** コチュジャン・青葱小口切り・糸唐辛子
- その他** 青菜の上に盛る
好みで黄身を真ん中に



ハワイ風ポキ

- 切り方** 角切り
- 調味料** 酒(・みりん)、醤油、ごま油、ニンニク 搾りおろし少々、塩少々
- トッピング** ワカメ、オゴノリなどの海藻を加える
- その他** 角切りアボカド(レモン汁で色止め)を混ぜるとハワイ感アップ



西洋風

- 切り方** 冊で調味し、薄くろぎ切り
- 調味料** 塩・黒胡椒、フレンチドレッシング
- トッピング** エシャロットのみじん切り、ディルのみじん切りなど
- その他** サラダ用生野菜などを添えても

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**
令和元年10月1日～
令和元年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いただきます。
(11月上旬頃発送予定)

●**注意事項**
①応募は国内にお住いの方(商品発送が日本国内の方)に限らせていただきます。
②アンケート・住所等記入漏れのある場合は、無効いたします。
③プレゼントお届けに際し、ご不在の場合は3日以内に宅配業者に連絡がない場合返送し処分いたします。

POST CARD

63円切手をお貼り下さい。
◆◆◆
10月18日の消印まで有効

107-0052

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

令和元年度マグロキャンペーン
マグロプレゼント係 行

(メ切 令和元年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	年齢	才
ご職業				

ご記入いただきましたの個人情報につきましては、OPRTにて適切に管理し、賞品発送、お問い合わせの他、個人を特定しない統計的情報として利用させていただきます。お客様の個人情報についてはお客様の同意なしに業務委託先以外の第三者に開示・提供することはありません(法令等により開示を求められた場合を除く)。

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、超低温の魚館(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。半解凍の状態が切り易いです。

アンケート

お祝い、良いことがあった日に食べたい料理

各アンケートに○を1つ付けてください。
その他を選んだ方は内容をお書きください。

1. お祝い、良いことがあった日に食べたい主役は?

- ◆魚介類
- ◆鶏肉
- ◆豚肉
- ◆牛肉
- ◆その時々のお気分で
- ◆その他()

2. マグロはお祝いの日の料理に相応しいと思われませんか?

- ◆そう思う
- ◆どちらかと言えばそう思う
- ◆そうは思わない
- ◆その他()

3. お祝いの日の料理の準備は?

- ◆自分で調理する
- ◆自分で調理したいが、完成品を購入し家で食べる
- ◆基本的に購入する
- ◆外食する
- ◆その他()

ご記入ありがとうございました。