

冷凍して(-60°以下)新鮮!! 冷凍マグロ



釣上げの様子



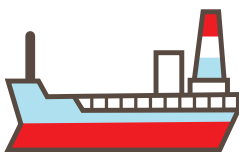
マグロツリー



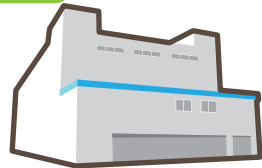
冷凍冷蔵車の中



超低温凍結・保管



超低温運搬船



超低温冷蔵庫



冷凍冷蔵車

※超低温とは、-50°以下の温度帯、マグロは-60°以下で保管・流通されます。

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

マグロを今一度おさらいしよう

クロマグロ

体長 3m、重さ 400kg にもなる大型のマグロです。太平洋、大西洋の北半球で漁獲されます。味や色目が濃く、刺身や寿司ネタとして極上の高級マグロです。

ミナマグロ

体長 2m、重さ 150kg になり、主にニュージーランド、オーストラリア、南アフリカ沖の南半球の低水温の海域で漁獲されます。赤身の色が濃いですが、クロマグロより酸味が少ない高級マグロです。

メバチ

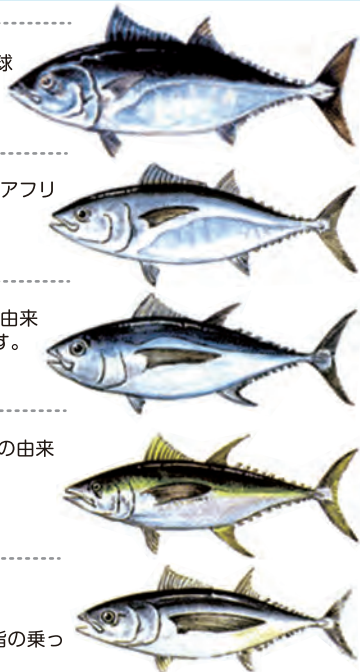
体長 2m、重さ 150kg になる目玉の大きいことが特徴のマグロで、名前の由来になっています。日本で最も多く流通しており、比較的、東日本で人気です。鮮やかな赤身でさっぱりとした味わいです。

キハダ

体長 2m、重さ 100kg になる体の色が黄色いことが特徴のマグロで、名前の由来になっています。刺身などの生食の他に缶詰他の加工品の原料となります。刺身としては関西（名古屋以西）で人気です。ピンクがかかった赤身であっさりとした味わいです。

ビンナガ

体長 1m 前後、世界中の海に広く分布し、大回遊する小型マグロです。長い刀状の胸びれが特徴で、名前の由来になっています。身はピンクがかかった乳白色で柔らかいです。主に缶詰に利用されますが、脂の乗ったものは、ピントロとして手頃な刺身として人気です。



第20回天然・刺身マグロキャンペーン

「10月10日はマグロの日」

もっとエンジョイ 刺身マグロ!



タンパク質・ビタミンD・カリウム
DHA・EPA(不飽和脂肪酸)が豊富

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

〒102-0083 東京都千代田区麹町三丁目4-3 シェルブルー麹町 4F

TEL:03-6256-9138 FAX:03-6256-9139

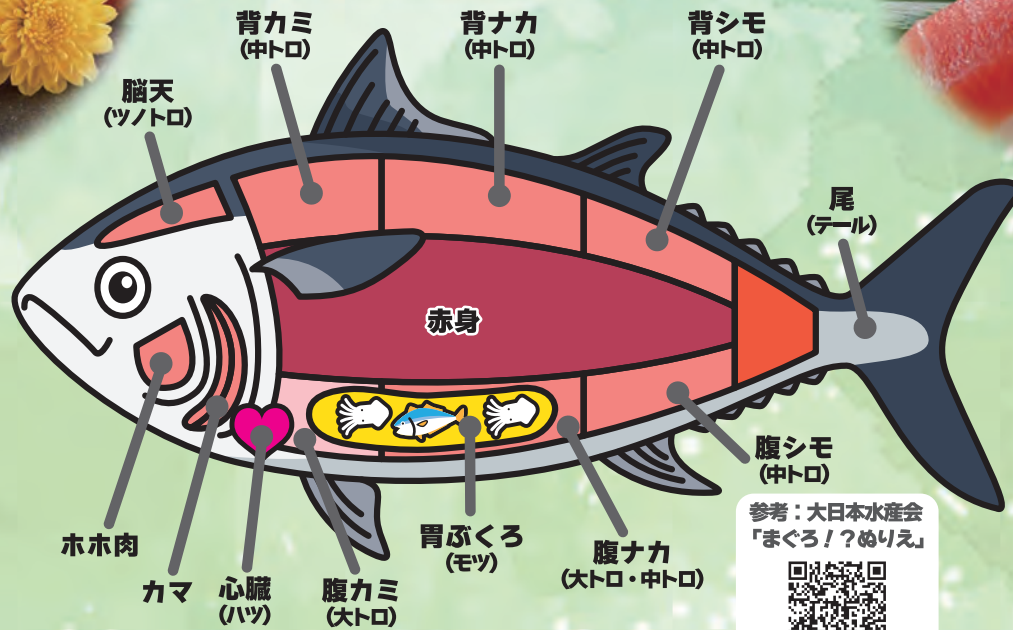
<https://www.oprt.or.jp>

OPRTには約900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、これらの漁船は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。漁獲量のほとんどが刺身・寿司向け品質です。

「10月10日はマグロの日」 もっとエンジョイ刺身マグロ!

マグロの部位

大きいマグロは場所ごとに味の違いが楽しめる!
あなたが食べているマグロはどの部分?



参考：大日本水産会
「まぐろ!?めりえ」



手巻き寿司



マグロやお好きなネタ、
薬味で自分好みの
手巻き寿司を楽しもう。



漬けマグロ丼



マグロの切り身を好みの漬けダレ（醤油：日本酒：
みりん＝基本1：2：2）に漬けて、ご飯または
酢飯に載せて、もみ海苔、ワサビなどの薬味をト
ッピング。

たたきマグロのサラダ



塩をまぶしたマグロのサクを、
バーナーか熱湯で表面を軽く
加熱し、冷水で冷まし、
薄切りにしサラダに。



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（大和芋）を
添えて。
オクラ・なめこ・とろろ昆布・納豆など好みの
食材をちょい足して。

マグロのワカモレ和え



アボカドを潰し、レモン（ライム）、みじん切りし
たタマネギ等を混ぜて、塩で味をととのえてワカ
モレソースを作る。
軽く塩味をつけた角切りマグロに和えて。

マグロのレアカツ



マグロのサクに下味を付け、
衣を付けて、高温の油で
短時間揚げる。
パン粉が少し色づいたらOK。



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) 150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。
(お一人様一回限り)
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
<https://www.oprt.or.jp>

◆ 応募期間
令和5年10月1日～
令和5年10月17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替えさせていただきます。
(11月下旬発送予定)

◆ 注意事項
①応募は国内にお住いの方(商品発送先が日本国内の方)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、無効といたします。
③プレゼントのお届けに際し、ご不在の場合は3日以内に宅配業者に連絡がない場合無効とし、返送いたします。

63円切手をお貼り下さい。
◆◆◆
10月17日の消印まで有効

POST CARD

1 0 2 - 0 0 8 3

東京都千代田区麹町三丁目4-3
シエルブルー麹町402
一般社団法人 責任あるまぐろ漁業推進機構

令和5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5年10月17日当日消印まで有効)

フリガナ			
お名前			
郵便番号	〒		
ご住所	※アパート・マンション名、部屋番号を明記してください。		
電話番号			
性別	男	女	才
	年	齢	

ご記入いただきました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)。

冷凍まぐろを美味しく解凍する方法

遠洋まぐろはえ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(-60°以下)で急速凍結され、超低温の魚倉(冷凍庫)で保管され、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。ひと手間かかりますが、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: 冷凍庫から出して水やお湯に長時間つけたり、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、流します。



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ができました。半解凍の状態が切り易いです。

アンケート

該当するものに印を付けて下さい。

①冷凍マグロが運ばれる際の保冷温度が、一貫して-60°以下の超低温なのをご存じですか?

知っている 知らない

②はえ縄で釣り上げられたマグロは、船上ですぐに生き締めされるのをご存じですか?

知っている 知らない

③冷凍マグロは、獲れたての新鮮な状態が保たれているため、解凍後、死後硬直がおこることがあるのをご存じですか?

知っている 知らない

※急いで解凍し、硬直がおきたら、治まるまで冷蔵庫で少し休ませましょう。

ご記入ありがとうございました。

※ご回答の内容について、個人が特定されることはありません。