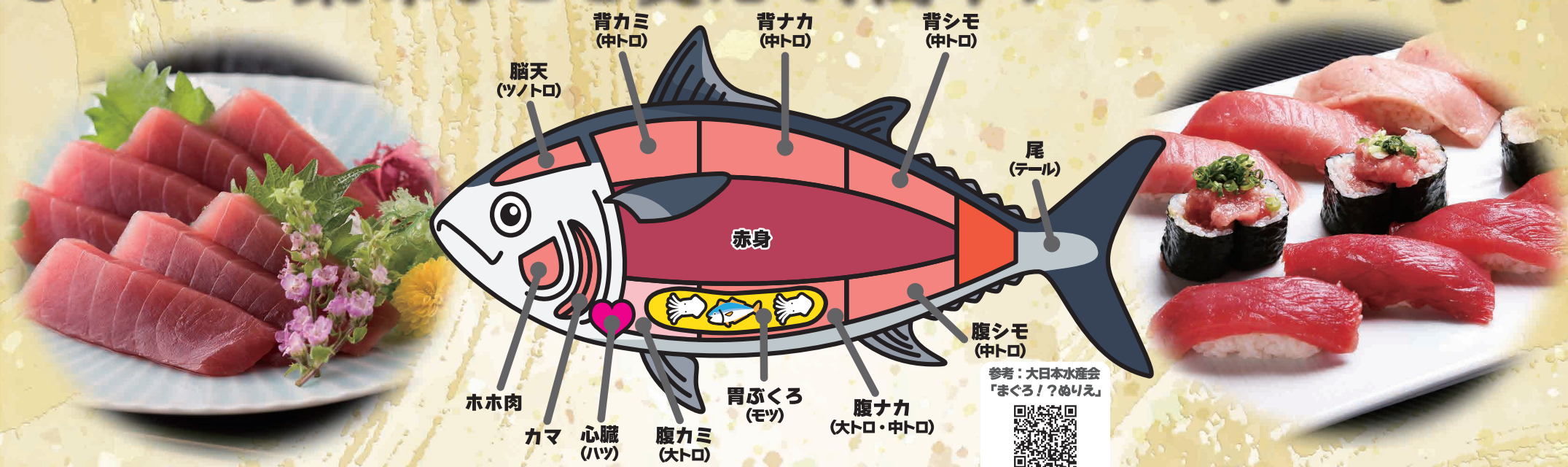


OPRTには世界の約900隻の大型超低温まぐろはえ縄船が登録され、全体隻数が増えないように管理し、これらの漁船は国際機関で決められたルールを守って、まぐろを漁獲しています。漁獲量のほとんどが刺身・寿司向け品質です。

薬味などを変えて、簡単アレンジ!



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。

薬味香辛料一覧

和風

わさび 青ネギ 白髪ネギ しょうが 芽たで 茗荷 大葉 穂紫蘇 三つ葉 ニンニク ゆず胡椒 寒摺り 山椒
七味唐辛子 揉み海苔 等 柚子(皮、果汁) 酢橘 カボス 等
【調味料】 ポン酢 醤油 加減醤油 辛子酢味噌 昆布粉 等

洋風

胡椒(黒、白、ピンク) パセリ イタリアンパセリ バジル ディル タイム セロリ レモン ライム きゅうりのピクルス
西洋わさび 薄切り(又は微塵切り) 玉ねぎ 千切り(又は微塵切り) 等
【調味料】 マスタード オリーブオイル バルサミコ酢 等

ベトナム風 タイ風

香菜 バジル(できればホーリーバジル) 等 【調味料】 ニョクナム(ナンプラー) チリソース 等

韓国風

ニンニク(微塵切り) エゴマ(葉) 等 【調味料】 コチュジャン 胡麻油 等

中華風

香菜 枸杞 ザーツアイ しょうが 白ネギ 五香粉 花椒 等

たたきマグロのサラダ



サクの表面を炙ったり、熱湯をかけたりし、すぐに氷水に取り冷ます。切り分けた後、マリネ液に馴染ませ、好みの野菜と盛付ける。洋風ドレッシングでもポン酢でも。

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、バジル等好みの香味野菜を添えて。

お家までの保冷に気をつけて!

冷凍マグロは漁獲後に凍結したら、お店まで冷凍(ほぼ超低温)で運ばれます。
お店からお家までのラストワンマイルの保冷に気をつけて美味しく持ち帰ろう。
買物には、保冷バックと保冷剤を忘れずに!



天然・刺身マグロプレゼント

アンケートに答えて応募すると、抽選で次の賞品をプレゼントします。

ミナミマグロ食べ比べセット(計約600g) 150名

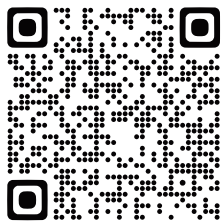
◎ 応募方法 ◎

下記 QR コードをスマホで読み取り必要事項を入力し送信して下さい。

応募ハガキの場合は、必要事項を記入し、①参加店の専用応募箱に入れるか、

②切手を貼って投函して下さい。

応募はお一人様一回限りです。



◎ 応募期間 ◎

令和7年10月1日～
令和7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応募は国内にお住まいの方
(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賞品は生鮮食品のため、
お届け時にご不在で3日以
内に宅配業者に連絡がない
場合は、無効とし返送いた
します。

POST CARD

85 円切手を
お貼り下さい。

10月17日の
消印まで有効

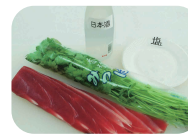
1 0 2 0 0 8 3

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 7 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7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			
年齢	～29才	30～59才	60才～

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・提供することはございません(法令等により開示を求められた場合を除く)。



人気のマグロ炊かす飯の作り方

スジが入ったほうが美味しい! 刺身の残りや切れ端でもOK!

材料※マグロ・米・三つ葉・塩・日本酒



1 マグロは細かく切る



2 三つ葉は2cmほどの長さに切る



3 塩で下味をつける(少し辛めに)



4 酒を入れ混ぜる

アンケート

各アンケートに○を付けて下さい。

①マグロのお刺身は好きですか？

はい いいえ どちらとも言えない

●あなたが好きなマグロは？(いくつでも)

クロマグロ ミナミマグロ(インドマグロ)

メバチ キハダ ビンナガ

②ミナミマグロはクロマグロに近い仲間で、南半球の冷たい海域で漁獲されると知っていましたか？

はい いいえ

③冷凍マグロの凍結・保管温度は？

※ヒント：超低温と呼ばれます

－5度 －15度 －30度 －60度

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。



5 ご飯が炊き上がったらずぐにマグロ投入!



6 よく混ぜ合わせたらふたを閉めて3分ほど蒸らす



7 三つ葉を入れて混ぜ合わせる



8 お好みで、わさびやゴマを振りかけても美味しいよ!