



株式会社  
東京シーフーズ

# ア ン ダ ル シ ア 産 天 然 本 マ グ ロ

フエニキアの時代から3000年続く、  
スペインの伝統シアルマドラバ漁!!  
自然環境にやさしいSDGsなマグロ



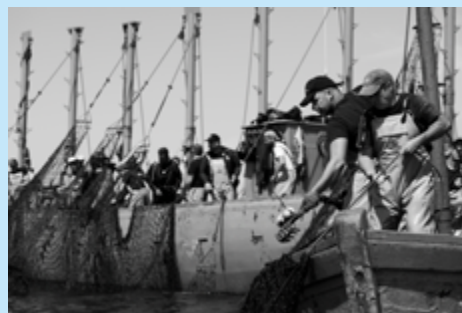
鮮度最上級  
鮮やかな身色  
活〆船上急速凍結  
爽やかな味わい



# アンダルシア産 天然本マグロの魅力

## 歴史と文化とサスティナビリティと

**大** 西洋での長い回遊を終えた鮪たちは毎年1年に1度、4-5月にかけてスペイン、アンダルシアの沖を通り地中海を目指します。その魚を、地元スペインではアルマドラバと呼ばれる定置網漁で長年漁獲してきました。ローマ時代以前より3000年以上に亘り続いているこの漁法は環境に負荷がかけられないSDGsの理念に叶った“持続可能”な漁法と言えます。というのも設置された定置網に入る鮪



は決められた量だけを漁獲する為、資源は保護され毎年再生産が可能となるからです。この伝統の漁法に、近年私たちが伝えたニッポンの水揚げ技術、活け技法が加わり、鮮度感、色味とも申し分のない魚が生産できるようになりました。1尾1尾丁寧に取上げられた魚は、即時、血抜き、神経締めが施され、船上で4つ割りに裁かれたのち瞬時にマイナス60度まで急速冷凍されます。



また、東大西洋、地中海の本鮪の大部分は養殖されて輸入されており、天然本マグロの割合は10%にも満たない希少性も持ち合わせています。ローマ時代より続く3000年の歴史と日本の技術によって生み出される希少な天然本マグロをぜひお試しください。弊社ではロイン、カワラの状態で販売しています。詳しくは担当者にお問い合わせください。

## 生産者との取り組み

**地** 元スペインではこちらの天然本鮪を GADIRAのブランド名で販売しており、当地はもとより、ヨーロッパのマグロ好きでは知らない人はいないと言っていい程の知名度を得ています。SDGsの取り組みが進む、欧州ではサスティナブルな食材としての天然本鮪の評価は年々高まっています。また日本食ブームも手伝い近年生食で本マグロを食べる文化も急速に広がっており、地元の料理人が工夫を凝らしたバラエティーに富んだ美しい本鮪料理が、多くのレストランで提供されています。鮪・刺身に重きを置きがちな日本人にもスペインの食文化から学ぶことも多いと考えています。



長年苦楽を共にしてきた現地生産者は私たちにとって取引相手というよりもむしろの家族のような存在と感じています。そんなスペインの家族GADIRA社と共に協力して、アンダルシア産天然本鮪そして、スペイン食文化の魅力を日本の消費者にも伝えていきたいと考えています。



天然本鮪のタルタル



天然本鮪のブルスケッタ



生産者 GADIRA の皆さん

# 東京シーフーズ × GADIRA



株式会社  
**東京シーフーズ**  
Tokyo Seafoods Ltd.

株式会社東京シーフーズ 水産2グループ  
104-0045 東京都中央区築地 2-14-5 サイエスタビル 5階 電話: 03-5565-3517  
担当: 巽 (たつみ) 携帯電話: 090-4921-7256 メール: tuna@tsf.co.jp

<https://tsf.co.jp>

