

News Release

四十八漁場は貴重な水産資源の持続可能性を願い、 提供するマグロを「完全養殖クロマグロ」に切り替えます

株式会社エー・ピーカンパニー（本社：東京都豊島区、代表取締役社長執行役員 CEO：米山久）が運営する「四十八漁場」は、2020年10月1日より、店舗で提供するマグロを完全養殖クロマグロ（本マグロ）に切り替え、水産資源に対する持続可能性の追求を一層推進してまいります。



■完全養殖クロマグロに切り替える理由

四十八漁場は“2048年に天然の魚介類が獲れなくなる”という専門家の調査結果を店名に冠し、未利用魚の活用をはじめ、今朝獲れ、神経メや徹底的な血抜などを施した鮮魚等を漁師や漁港から直接適宜な価格で取引することで、漁業の振興の一助となることに努め、日本の魚食文化の継承を目指しながら海洋資源の持続可能性を追求してきた鮮魚専門の居酒屋です。

日本人にとって欠かせない食材であるマグロは、スーパーにも回転寿司にも必ず用意される身近な食材であり、普段の生活において、マグロ等が切実な状況に置かれていると感じるシーンに出くわすことはほとんどありません。しかしその個体数の減少率は看過できない状況にあるとして、マグロ消費大国である日本の動向は世界中から注視されるものとなっています。

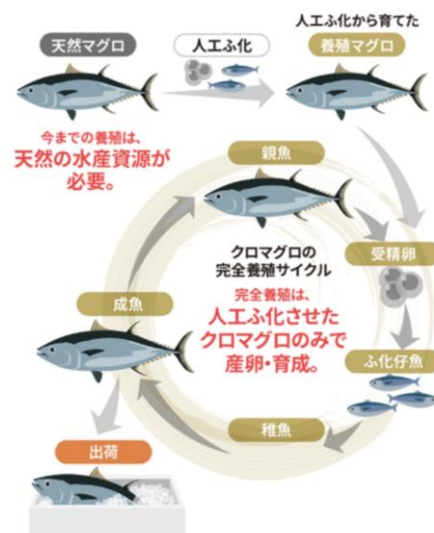
四十八漁場はこの問題について、提供する側からできることを熟考し、「居酒屋から漁業を創造する」というブランド理念に立ち返り、完全養殖クロマグロを安定的に使用し、フェイス to フェイスで情報伝達できる飲食店という媒体特性を活かして認知拡大に寄与することが重要であると考え、ブランド発足10年の節目を目前に、完全養殖クロマグロへの切り替えに踏み切りました。

■完全養殖とは

“完全養殖”とは、人工ふ化させたクロマグロを親魚に育て、その親魚が生んだ受精卵を、ふ化～稚魚～成魚まで育てることを指します。人工ふ化から育て、2代目3代目とその先の子孫を生み出すことが“完全養殖”です。

何十万粒の卵からほんの数尾という過酷な競争を強いられる自然界に対し、完全養殖が目指す最大のポイントは、人工的に稚魚の生存率を高めることにあります。完全養殖で育てたクロマグロをうまく活用することで、天然のクロマグロへの負荷を減らすことができます。

完全養殖は、貴重な天然のクロマグロの危機を打破することが期待される、未来に向けた重要な取り組みです。



■生産者

この度四十八漁場が完全養殖クロマグロを仕入れるのは、この大きな問題を解決するべく、1987年から人工ふ化研究に対峙し、2010年に民間企業で初めて本マグロの完全養殖を達成したマルハニチログループの、有限会社奄美養魚から。3年の時間をかけて60キロほどの魚体になるまでじっくりと育てられた、脂乗りがよく舌ざわりがきめ細かい、おいしい完全養殖クロマグロを届けていただきます。

マルハニチロの完全養殖クロマグロプロジェクト

https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/news_center/channel/kuromaguro.html

よかとと <https://www.maruha-nichiro.co.jp/yokatoto/maguro.html>



■提供店舗情報

四十八漁場（四十八漁場の一部デリバリー商品）、なきざかな、ヤオロズクラフト、すし屋つかだ、鐵の家、狼の家
<http://www.48gyojyou.com/>

おうち塚田農場（EC事業）

<http://ouchi-tsukada.com/shopdetail/000000000090/>

「鹿児島県 奄美大島 本まぐろ養殖生産者 奄美養魚さんの完全養殖本まぐろ3冊セット（冷凍）」

つかだ食堂

[http://www.apcompany.jp/shop/?sel_kinds\[\]=41&sel_foods\[\]=&submit=%E6%A4%9C%E7%B4%A2](http://www.apcompany.jp/shop/?sel_kinds[]=41&sel_foods[]=&submit=%E6%A4%9C%E7%B4%A2)

※入荷の有無は店舗に直接ご確認下さい

■特記事項

流通や気候、産卵などの生態事情など、条件によって当該商品の使用ができない場合があります。また、契約先の産地で水揚げされた天然のクロマグロを引き受けるケースや、加工製品のネギトロ、ランチメニューにおいてはバチマグロ／キハダマグロ等の危機的品種とされていないものを使用することがあります。

「完全養殖クロマグロ」にはその明記をし、生産者の努力が伝わるようにいたします。

【補足資料：株式会社エー・ピーカンパニーの鮮魚関連事業について】

- 2006年12月 最初の鮮魚モデル「魚米」オープン
- 2010年12月 宮崎県延岡市島野浦の漁師と「今朝獲れ」便をスタート
- 2011年7月 鮮魚居酒屋「四十八漁場」誕生
- 2013年6月 鮮魚等の配送センターを設置⇒現「株式会社セブンワーク」
- 2013年～ 漁師とスタッフの相互理解を深めるためのイベントを実施⇒例年行事として継続
他、漁師を講師に招いた顧客向けセミナーの実施やスタッフの産地視察などの密な交流を随時実施
- 2019年1月 四十八漁場ほか鮮魚居酒屋24店舗でプラスチックストローの使用を廃止
- 2019年6月 ポイントサービスで付与したポイントをファンディングで募り、新造船舶の祝いに大漁旗を贈呈

<<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>>

株式会社エー・ピーカンパニー 広報：上原

TEL：070-3199-7973 メール：pr@apcompany.jp

※プレスリリースに記載した情報は発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更する可能性があります。あらかじめご了承ください。