

# 東京都のブルーシーフードパートナー

ブルーシーフードの理念に賛同し、優先的にブルーシーフードを提供したり、独自の取り組みで持続可能な海の資源の利用を推進する東京都の企業・団体です。みんなで応援しましょう。

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>目録・企業・その他</b></p> <p><b>東京都</b><br/>〒163-8001 東京都新宿区西新宿2-8-1<br/>TEL:03-5320-4848</p> <p><b>マクセル株式会社</b><br/>〒108-8248 東京都港区港南2-16-2<br/>TEL:03-5715-7037</p> <p><b>株式会社 ユーグレナ</b><br/>〒108-0014 東京都港区芝5-29-11 G-BASE 田町2階<br/>TEL:03-3453-4907</p> <p><b>ヤフー株式会社</b><br/>〒102-8282 東京都千代田区紀尾井町1-3<br/>東京ガーデンテラス紀尾井町 紀尾井タワー</p> <p><b>リエラグループ</b><br/>〒107-0062 東京都港区南青山3-3-3<br/>TEL:03-5474-8008</p> <p><b>日動画廊</b><br/>〒104-0061 東京都中央区銀座5-3-16<br/>TEL:03-3571-2553</p> <p><b>一般社団法人 日本スーパーフード協会</b><br/>〒107-0062 東京都港区南青山5-5-10-101</p> <p><b>株式会社 亀和商店</b><br/>〒135-0061 東京都江東区豊洲6-6-1<br/>TEL:03-3520-8133</p> <p><b>株式会社魚耕ホールディングス</b><br/>〒180-0022 東京都武蔵野市境1-15-14 六戸ビル6F<br/>TEL:0422-27-8678</p> <p><b>アートアクアリウム美術館</b><br/>〒103-0023 東京都中央区日本橋本町1-3-9<br/>TEL:03-3548-8050</p> <p><b>GRAND FOOD HALL</b><br/>〒106-0032 東京都港区六本木6-10-1六本木ヒルズビルサード2F B2F<br/>TEL:03-6455-5470</p> <p><b>浅草ビューホテル</b><br/>〒111-8765 東京都台東区西浅草3-17-1<br/>TEL:03-3842-3751</p> <p><b>シェラトン都ホテル東京(近鉄・都ホテルズ)</b><br/>〒108-8640 東京都港区白金台1-1-50<br/>TEL:03-3447-3111</p> <p><b>都シティ 東京高輪(近鉄・都ホテルズ)</b><br/>〒108-0074 東京都港区高輪3丁目19-17<br/>TEL:03-3280-4111</p> <p><b>羽田市場株式会社</b><br/>〒144-0041 東京都大田区羽田空港三丁目2番6号<br/>TEL:03-4500-2340</p> | <p><b>レストラン</b></p> <p><b>銀座久兵衛</b><br/>〒104-0061 東京都中央区銀座8-7-6<br/>TEL:03-3571-6523</p> <p><b>松乃庵</b><br/>〒140-0013 東京都品川区南大井3-31-14<br/>TEL:03-3761-5622</p> <p><b>鮎海界</b><br/>〒106-0032 東京都港区六本木7-9-6 ヒタチプラザF<br/>TEL:03-5413-4075</p> <p><b>六本木福福</b><br/>〒106-0032 東京都港区六本木5-7-8<br/>TEL:03-3402-4116</p> <p><b>三友居 高輪</b><br/>〒108-0074 東京都港区高輪1-27-19<br/>TEL:03-5449-7155</p> <p><b>TsuruTonTan UDON NOODLE Brasserie銀座</b><br/>〒104-0061 東京都中央区銀座5-2-1 東急プラザ銀座10階<br/>TEL:03-6264-5326</p> <p><b>Élan.MIYAMOTO</b><br/>〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿3-28-7 ミューリエ喜比寿<br/>TEL:03-6450-4436</p> <p><b>リストランテ アカバツツア</b><br/>〒150-0012 東京都渋谷区広尾5-17-10 EASTWEST B1F<br/>TEL:03-5447-5501</p> <p><b>Trattoria M's</b><br/>〒144-0052 東京都大田区窪田5-28-18 京急eイン地下二階<br/>TEL:03-3735-8405</p> <p><b>UZU</b><br/>〒101-0047 東京都千代田区内神田1-7-10<br/>TEL:03-3518-9277</p> <p><b>近大平の魚と紀州の郡み 近畿大学水産研究所 銀座店</b><br/>〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目2番先 東京高速道路山下ビル2階<br/>TEL:03-6228-5863</p> |
|--|---|

おいしく、  
たのしく、  
地球にやさしく。

Blue Seafood Guide  
ブルーシーフード ガイド 東京都版

2022

TOKYO METROPOLITAN GOVERNMENT

ブルーシーフードガイドに今すぐアクセス！  
www.sailorsforthesea.jp/blueseafood/

美しい海、豊かな海洋資源を子供達の未来へ、  
ご賛同頂ける組織・団体、大歓迎！

お申し込み：www.sailorsforthesea.jp/blueseafood/  
お問い合わせ：info@sailorsforthesea.jp 070-2831-3020

ブルーシーフードガイドの目的等は状況に応じて変更される場合がございます。最新の情報はオフィシャルウェブサイト  
https://sailorsforthesea.jp/blueseafood/ をご確認ください。

画像提供先：国立研究開発法人水産研究・教育機構 シロサケ、カツオ、ブリ、マダラ、スケトウダラ、(準)刺し身立売の量・  
地産地消型：キンザケ/北海道立総合研究機構水産研究本部；オカラ、鰯、ギンダラ/ニュージウムショップ・カナダ  
ネッキガイ/Scandinavian fishing yearbook；ホキ/Seafood Watch；メロ

一般社団法人 セイラーズフォーザシー 日本支局  
〒220-8522 横浜市西区みなとみらい1-1-1  
ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル  
〒106-0047 東京都港区南麻布1-7-31 M Tower #803  
info@sailorsforthesea.jp www.sailorsforthesea.jp

# Blue Seafood Guide

ブルーシーフードガイドは地球にやさしいサステナブルなシーフードのリストです。

## ブルーシーフードガイドとは

地球温暖化や乱獲が原因で枯渇する魚介類が増えています。水産庁によると資源量が豊かな魚種は全体のわずか24%にすぎません。約半数の魚種は資源量が低位にあります。クロマグロもウナギも絶滅危惧種に指定されました。太平洋クロマグロは過去50年で97.4%も減少し、ウナギは違法取引も横行しています。しかし、適切な管理漁業によって激減した魚の資源も回復することが知られています。ブルーシーフードガイドは持続可能な水産物を優先的に消費することにより、日本の漁業を支援しながら枯渇した水産資源の回復を促進するという考え方に基づいています。国連FAOの「責任ある漁業のための行動規範」を原則として科学的に定めた独自のメソッドに基づき、持続可能な水産物を選択しています。国連の持続可能な開発目標SDGsの14番「海の豊かさを守ろう」に賛同し、持続可能な社会の実現を目指します。「おいしく、たのしく、地球にやさしく。」をモットーに、消費者が楽しみながら持続可能な選択ができるよう、知識と情報を提供しています。未来を生きた子供たちに健康な海を残すために、豊富でおいしく、地球にやさしいブルーシーフードを優先的に選び、海に休息を与えましょう。

## ブルーシーフードの選定基準

ブルーシーフードの選定基準は次のとおりです。いずれも持続可能性を証明するための原則、1 資源状態、2 生態系への影響、3 管理体制を科学に基づき厳正に審査しています。

- 1 ブルーシーフードチョイスのサステナビリティ評価基準で合格した魚介類
- 2 米国モンレーベイ水族館発行のSeafood WatchでBest Choiceに選ばれた魚介類のうち、日本で手に入るもの
- 3 MSC(Marine Stewardship Council・本部/イギリス)の漁業認証を取得した漁業による魚介類のうち、日本で手に入るもの
- 4 ASC(Aquaculture Stewardship Council・本部/オランダ)の養殖認証を取得した養殖場による魚介類のうち、日本で手に入るもの

セイラーズフォーザシーは水産資源評価で世界的に高い評価の、米国モンレーベイ水族館 Seafood Watch のオフィシャルパートナーです。

ブルーシーフードガイドは、世界の代表的な水産物のレーティング(格付け)プログラムで構成される、GSRA(グローバル・シーフード・レーティング・システム/アライアンス)のチャーターメンバーです。GSRAでは評価基準の最低ラインの統一がなされています。

# おいしく、たのしく、地球にやさしく。 2022 Blue Seafood Tokyo

## 東京都で獲れるブルーシーフード



## 豊洲市場で売られているブルーシーフード

<p><b>ピンナガ</b> <b>■</b> Albacore <b>M</b> MSC国内認証済業者 明豊漁業・石原水産 尾崎物産・尾崎と吉崎一本釣り</p>	<p><b>カツオ</b> <b>■</b> Skipjack <b>B</b> 日本産 MSC国内認証済業者 明豊漁業・石原水産 尾崎と吉崎一本釣り</p>	<p><b>キハダマグロ</b> <b>■</b> Yellowfin tuna <b>M</b> MSC国内認証済業者 尾崎物産</p>	<p><b>マダイ(養殖)</b> <b>■</b> Red seabream <b>A</b> ASC国内認証済業者 ダイニチ・熊本県水産漁業協同組合</p>	<p><b>タイセイヨウニシン</b> Atlantic herring <b>M</b></p>	<p><b>カラフトシヤマ</b> Capelin <b>B</b> アイスランド産 <b>M</b></p>
<p><b>メカジキ</b> <b>■</b> Swordfish <b>B</b> たて縄漁業</p>	<p><b>カツオ</b> <b>■</b> Skipjack <b>B</b> ひき縄漁業</p>	<p><b>ハマダイ</b> <b>■</b> Flame snapper <b>B</b> 産魚一本釣り漁業</p>	<p><b>マイワシ</b> <b>■</b> Japanese sardine <b>B</b> 道東・三陸・常盤産</p>	<p><b>ハタハタ</b> <b>■</b> Saffin sandfish <b>B</b> 北陸・近畿・山陰産</p>	<p><b>ホキ</b> <b>■</b> Hoki <b>B</b> ニューゼaland産 <b>M</b></p>
<p><b>キハダマグロ</b> <b>■</b> Yellowfin tuna <b>B</b> ひき縄漁業など</p>	<p><b>メバチマグロ</b> <b>■</b> Bigeye tuna <b>B</b> はえ縄漁業など</p>	<p><b>ピンナガ</b> <b>■</b> Albacore <b>B</b> はえ縄漁業など</p>	<p><b>タイセイヨウアカウオ</b> Rose fish <b>B</b> アイスランド産 <b>M</b></p>	<p><b>パンガシウス(養殖)</b> Pangasius <b>A</b></p>	<p><b>ヒラメ・カレイ類</b> Alaska Sole <b>B</b> アラスカ産 <b>M</b></p>
<p><b>マダラ</b> Pacific cod <b>B</b> アラスカ産 <b>M</b></p>	<p><b>シロイトダラ</b> Pollock <b>M</b></p>	<p><b>ヘイク</b> Hake <b>M</b></p>	<p><b>アメリカンロブスター</b> Lobster <b>M</b></p>	<p><b>パナメイエビ(養殖)</b> Whiteleg shrimp <b>A</b></p>	<p><b>ブラックタイガー(養殖)</b> Black tiger prawn <b>A</b></p>
<p><b>ギンザケ(養殖)</b> Coho Salmon <b>A</b> ASC国内認証済業者 マルキン・ツキ浜水産</p>	<p><b>シロサケ</b> Chum salmon <b>B</b> アラスカ産 <b>M</b></p>	<p><b>ベニザケ</b> Sockeye salmon <b>B</b> アラスカ産 <b>M</b></p>	<p><b>オーストラリアタイガー</b> Brown tiger prawn <b>M</b></p>	<p><b>アマエビ</b> <b>■</b> Deepwater prawn <b>B</b> 北陸・近畿産 <b>M</b></p>	<p><b>カナダマツイカ</b> Northern shortfin flying squid <b>M</b></p>
<p><b>カラフトマス</b> Pink salmon <b>B</b> アラスカ産 <b>M</b></p>	<p><b>アトランティックサーモン(養殖)</b> Atlantic salmon <b>A</b></p>	<p><b>ブリ(養殖)</b> <b>■</b> Yellowtail <b>A</b> Global Ocean Works 黒瀬水産・マルニシロ・興利漁協</p>			



豊洲市場は世界最大級。年間約33万トンの魚介類が流通しています。MSCやASC認証のブルーシーフードは、CoC認証を取得した下記の卸売会社が扱っています。中央魚類(株)、大都魚類(株)、東都水産(株)、第一水産(株)

**■** 日本の漁業でも獲れるブルーシーフードには日の丸がついています。しっかりした漁業管理、資源回復ができれば日の丸のついた持続可能でおいしそうな魚が増えていくでしょう。

**B Blue Seafood Choice** ブルーシーフード資源評価

2018年よりブルーシーフードガイドは日本の水産資源に対して、漁業の持続可能性を測る国際的な基準をベースにした独自の手法を用いて評価を行い、ブルーシーフードチョイスとしてお勧めしています。日本の海が豊かになればブルーシーフードチョイスも増えていきます。また、2020年からは海外の優良事例も同じ手法を用いて評価し紹介しています。詳しくはホームページへ [www.sailorsforthesea.jp/blueseafood](http://www.sailorsforthesea.jp/blueseafood)

**S Seafood Watch Best Choice** シーフードウォッチベストチョイス

アメリカ、モンレーベイ水族館による、水産物の持続的消費を促進する権威あるプログラムです。資源量や漁獲方法、海洋環境への影響を評価してシーフードを緑・黄色・赤の3段階に分類し『おすすめ、中間、食べないで』を表現しています。セイラーズフォーザシーはシーフードウォッチのオフィシャルパートナーです。ブルーシーフードガイドには、シーフードウォッチの『おすすめ』から日本で見かけるものを選び掲載しています。

**M MSC** Marine Stewardship Council 海洋管理協議会 <https://www.msc.org/jp>

MマークはMSC認証を取得した漁業があることを示しています(日本国内の認証取得漁業のみ名称を記載しています)。MSCは、減少傾向にある水産資源の維持・回復に向け、持続可能な漁業の普及に取り組んでいる国際的な非営利団体です。MSC認証を取得した持続可能な漁業で獲られた証であるMSC「海のエコラベル」のついた水産物を選ぶことが将来の世代まで水産資源を残していくことにつながります。

**A ASC** Aquaculture Stewardship Council 水産養殖管理協議会 <https://jp.asc-aqua.org/>

本館をオランダのユトレヒトとし2010年に設立。水産養殖が、環境への悪影響を最小限に抑えながら、人類に食糧と社会的便益を供給する世界を実現するために、効率的な市場メカニズムを利用して、水産養殖を環境と社会に配慮した持続可能な業界に変革することを目指す国際的な非営利団体です。養殖の水産物はASCロゴのついたものを選びましょう。

**M** マークについては日本の取得者のみ明記しました。輸入品については各協議会のHP等にて最新の情報をご確認ください。