

2021年11月12日
辻水産株式会社
代表取締役 客永玲二

関係者各位

『だてまぐろ』テレビ放映のお知らせ

弊社養殖本まぐろのブランド『だてまぐろ』の取組みについて、下記日程にて放映されますのでお知らせいたします。

日時：2021年11月20日（土） 21:00～21:54 予定

番組名：日本テレビ 『1億3000万人のSHOWチャンネル』

番組紹介：<https://www.ntv.co.jp/showchannel/>

司会：櫻井翔、羽鳥慎一

概要：「まぐろ養殖の神様に会いたい（仮）！」

日振島養殖場での給餌・釣上げの特徴、漁場環境をメインとして、GG出荷の特徴、加工工程など様々なポジションの連携が「最高の本まぐろ」を仕上げており、

「安心・安全・鮮度が良い生本まぐろ だてまぐろ」が養殖されている様子を放映とスタジオでもゲストの皆様を試食していただきました。

尚、スタジオ調理に関しては、沖寿司様にて調理いただき、「だてまぐろ」の特徴を語っていただいております。

本放送で取り扱う国産養殖本まぐろ『だてまぐろ』について

ブランド名『だてまぐろ』の由来

『だてまぐろ』の生産地宇和島はかつて伊達藩の城下町でした。

伊達政宗の長男、伊達秀宗が初代藩主として10万石を拝領し宇和島に入城しました。

伊達政宗の生き様から伊達には、「豪華」「華美」「魅力的」「粋」などの意味を持って、現在も使われています。

宇和島の養殖本まぐろは、まさに豪華で粋・その味は魅力に溢れています。

だてまぐろは、宇和海で24ヶ月以上育成された本まぐろのみに許されたブランドです。

※『だてまぐろ』は宇和海漁業生産組合と辻水産株式会社が商標登録した名前です。

ブランド名『だてまぐろ』の特徴

①日本有数な自然環境に恵まれた宇和海の養殖環境

・水温が高く栄養の少ない「急潮」と水温が低くミネラル豊富な「底入れ潮」が活発に入れ換わることで食物連鎖が活性化され栄養価が高く、透明度の高い日本有数の養殖環境で育てられています。

②「安心・安全」をお届けする徹底した品質管理体制

・与える生えさは全て放射性物質検査を実施しております。

※日本の一般食品基準値:100Bq/kg ですが、当社基準では検出限界値: 5 Bq/kg としております。

・トレーサビリティ（生産履歴管理）の確保

生産から加工・流通・販売・廃棄までの過程を明確に記録し、商品からさかのぼって履歴情報を確認できるように「商品履歴書」の発信をしております。

③ お客様の納品日に合わせ、冷凍すること無く最短2日で生本まぐろをお届け出来る体制管理

・つり上げ時は電気で気絶させ、120秒以内に血抜き・神経ペ・エラ内臓を取り除き冷し込みます。

『だてまぐろ』の輸出について

北米向けに於いては国産養殖本まぐろ部門での輸出実績 NO.1（2017年度輸出総重量実績）です。

中国国内向けをはじめ新興国への輸出実績があり継続輸出先も多数あり現在も世界各国へ向けて輸出しております。

【本件に関するお問合せ先】

辻水産株式会社

TEL: 0895-24-6161

ホームページ <http://www.tsujisuisan.co.jp>

営業時間: 月曜日～土曜 8:30～17:00