

報道関係者各位

2010年10月18日



民間で世界初の完全養殖マグロ『天空まぐろ』が遂にやって来る！ 福岡で初の解体ショー&試食会を先着 200 名限定で行います！

寿司割烹の銀丁寿司（福岡市南区長丘 1-3-18、代表：坂井 正則）は、株式会社ブリミー（熊本県天草市）の協力を得て、今話題の完全養殖マグロ『天空まぐろ』の福岡で初となる解体ショーと試食会を、来る 10 月 23 日（土）に開催することになりましたのでお知らせいたします。

完全養殖マグロとは、通常の養殖マグロとは異なり、養殖施設内で人工孵化した親から生まれたマグロのことで、近畿大学が三十数年の試行錯誤の末、世界で初めてマグロの完全養殖に成功しました。今回ご提供する『天空まぐろ』は、近畿大学で産まれた稚魚を熊本・天草の澄み切った海で丹精込めて育てられた、民間企業では世界で初めて量産化に成功した完全養殖クロマグロです。先のワシントン条約締約国会議で話題になったように、欧州を中心として天然のクロマグロの漁獲規制を求める声が高まる中、完全養殖の技術は国内外の流通業者を始め、メディアや研究機関からも非常に期待されています。

先日 10 月 8 日にはニューヨークの高級日本食レストラン MORIMOTO でも『天空まぐろ』のデビューイベントが行われ、150 ドルもするチケットが完売するほど環境先進国であるアメリカでは高い評価を得ています。今はまだ、生産量が少ないため、国内ではほとんど流通していませんが、今回ようやく地元・九州の皆さんにも食べていただく機会を設けることができました。

『天空まぐろ』解体ショー&試食会 開催概要

日 時：2010年10月23日（土）11：00～18：00

※解体ショーは 11：00～11：30

場 所：銀丁寿司（福岡市南区長丘 1-3-18） 店頭販売&店内提供

価 格：1 パック 2,000 円（大トロ・中トロ・赤身が入った 5 貫セット）

※限定 200 人前（店内利用は要予約。売り切れ次第終了）

予 約：TEL 092-541-0193

URL：<http://gintyou.kera.jp/>



当日は是非お店まで足をお運びいただき、福岡で初となる話題の完全養殖マグロのイベントを取材いただき、我々なりの環境保護活動を広く一般の方にもお伝えいただきたく存じます。

<お問い合わせ先>

銀丁寿司 092-541-0193（担当：坂井）