

## 【31年ぶりの商業捕鯨再開】

驚きと感動の「くじら肉の世界」  
日本初！「鯨肉調理マニュアル」  
無料ダウンロード サービス開始！



株式会社マイクロブストジャパン（本社：東京都中野区、代表取締役：志水浩彦）は、今年（令和元年）7月に日本が31年ぶりに商業捕鯨を再開することを受け、鯨肉（くじらにく）を知らない若い世代の人にも「鯨肉とはそもそも何か」を知ってもらうため、鯨肉の部位、解凍・熟成方法、クジラ料理のレシピをPDFで1冊にまとめた「鯨肉調理マニュアル」を誰でもサイト上で無料ダウンロードできるサービスを開始致しました。

昭和の時代、戦後の食糧難の時代や学校給食でおなじみだった鯨肉。平成の時代、鯨肉で育った50代以上の世代に支持、消費されながら、調査捕鯨からの限られた数量しか供給しかされなかった鯨肉は、若い世代に食材として伝わる機会がないまま、約30年間という長い期間、食材として主張できないまま細々と流通してきました。

令和元年の今年、日本は31年ぶりに商業捕鯨を再開します。30年前と違って現在は冷凍技術、流通の温度コントロールも格段に進化し、鯨肉は柔らかく、美味しくなりました。

同社では「若い世代にも鯨肉の魅力を知ってもらいたい。飲食店でも美味しいクジラ料理をどんどんメニュー化してもらい、日本中にくじらの美味しさを伝えたい」との思いから、日本トップレベルのクジラ料理専門店の知識と技術を凝縮した「鯨肉調理マニュアル」を制作し、無料でダウンロードできるようにしました。

イワシ鯨、ミンク鯨の各部位（赤肉、皮下脂肪、舌、小腸など）の紹介や解凍・熟成方法の詳細な解説、様々なクジラ料理のレシピが満載で、クジラを扱ったことが今まで1度もない方でもすぐに美味しいクジラ料理が作れるようになる内容となっています。

無料ダウンロードは、同社サイト

「くじらにく.com（<https://www.kujiraniku.com/html/page1.html>）」より。

## 【本リリースに関するお問合せ先】

調査捕鯨副産物（鯨肉）販売受託会社：株式会社マイクロブストジャパン

担当：志水 メールアドレス：shimizu@kujiraniku.com

〒164-0003 東京都中野区東中野4-4-5

TEL：03-5383-8244

URL: <https://www.kujiraniku.com/>