

“高知県初”の MSC 認証漁業の鰹を使用！ 土佐料理司 MSC 認証の鰹のたたき 2月1日（火）新発売！

株式会社 土佐料理 司(本社：東京都渋谷区、代表取締役：竹内 太一、以下 土佐料理 司)は、2022年2月1日（火）よりMSC認証の「MSC 塩たたきセット」の販売を開始いたします。

サイト URL : <https://www.tosakatsuo.com/fs/tsukasa/c/msc-shiotataki>



■ 未来のために。MSC 認証「鰹」を販売

MSC 認証とは「自然環境に配慮し、資源管理や環境保全に関する基準を満たしている持続可能な漁業」とその水産物を「適切に管理する企業」にのみ認められる証です。MSC 認証には、漁業事業者が対象の「漁業認証」と、加工・流通事業者が対象の「CoC 認証」の二つがあり、これら認証取得事業者を通じて流通される製品には MSC「海のエコラベル」を付けることができます。

このたび発売いたします「MSC 塩たたきセット」は「漁業認証」を取得した漁業で獲られた原料を使用しており、「CoC 認証」範囲に含まれている工場で管理されています。

また、「MSC 塩たたきセット」は高知県で初めて MSC 漁業認証を取得した漁業の鰹を使用しています。

水産資源の持続的な利用が世界的な課題となっている中で、MSC ラベルの付いた鰹を販売し、その重要性をお客様に伝えることは、豊かな海の実現を目指す上で、土佐料理発祥の鰹専門店として重要な役割と考えています。

土佐料理司はこれらの取り組みを通じて、SDGs の 1 つ「海の豊かさを守る」という目標への貢献を目指してまいります。

【商品販売概要】

発売日 : 2022年2月1日（火）
 ※現在はテスト販売中
 販売場所 : 土佐料理司公式オンラインショップ
<https://www.tosakatsuo.com/>

商品例 : 「MSC 塩たたき 1 節セット」
 4,200 円（税込み・送料込み）
 ・塩たたき 1 節（400g）
 ・ゆずぼん酢 300ml
 ・塩（深海の華）30g
 ・薬味付き



■ 鰹を扱うプロとして「一本釣り」へのこだわり

「土佐料理 司」ではこれまでも、過剰な漁獲を避けるために「一本釣り」による鰹のみを扱ってきました。

網の中で鰹同士が擦れ合い、身が傷ついて鮮度が落ちるのを防ぐため、鮮度維持の観点からも、鰹漁の伝統と言われる「一本釣り」にこだわり続けています。さらに限られた漁船からしか入手することが出来ない MSC 認証の鰹を加えることで、大切な海の恵みを豊かなまま後世へ続けていく決意を固めました。



■ 100年続く伝統製法をこれからも



新鮮かつ、最高級を誇る身質の鰹のうまみや香りを最大限にいかす為、土佐料理司の鰹のたたきには炭火焼きを創業時から継承しています。

遠赤外線効果で瞬時においしく焼きあげる炭火焼製法は、当社が独自に開発した方法で、(※1)皮目香ばしく、中は極上レアの絶妙に仕上げています。これまで多くの方から支持されてきた、こだわりの製法を MSC 認証の鰹のたたきにも採用。

味だけでない土佐料理司のこだわりは、「MSC 塩たたきセット」のテスト販売時にも多くの方から反響をいただいています。

■ “土佐料理発祥の店”として鰹を守る使命

土佐料理司は「土佐料理発祥の店」(※2)として今年で創業 105 年を迎えます。土佐料理を代表する「鰹のたたき」を後世に残していくことを使命とし、これまでも、率先して水産資源を守る活動を続けてきました。日本を代表する水産資源の持続可能性推進団体である「海の幸を未来に残す会」を応援している他、2017 年には鰹の実態調査や食文化の啓蒙活動を行う「高知カツオ県民会議」を設立メンバーとして発足しました。



会社概要

商号	： 株式会社 土佐料理司	創業	： 1917 年（大正 6 年）
代表者	： 代表取締役社長 竹内 太一	設立	： 1963 年（昭和 38 年）11 月
所在地	： 〒151-0065 東京都渋谷区大山町 28-2		
URL	： https://www.katsuo.co.jp/		

※1 一瞬で 1000℃の高温、遠赤外線を使用し焼きあげる炭火焼製法は、当社が独自に開発した方法とされています。

※2 高知県の郷土料理を初めて「土佐料理」と名付けたのが「土佐料理 司」です。このことから弊社が土佐料理発祥の店とされています。

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社 土佐料理司 営業推進部 広報担当 担当者名：小林
TEL:03-3481-0050 FAX:03-3465-3696 E-Mail:kobayashi@kazuo.com