

報道関係者各位

生産者の顔が見える、日本籍船が漁獲した天然鮪にこだわった新業態誕生！ ワタミフードシステムズ、「ニッポンまぐろ漁業団」新橋店をオープン

ワタミ株式会社の100%子会社で、国内外食事業を展開するワタミフードシステムズ株式会社(本社:東京都大田区、代表取締役社長:清水 邦晃)は、サントリー酒類株式会社市場開発本部グルメ開発部と協働で開発した、日本籍船が漁獲した天然鮪を提供する居酒屋の新ブランド「ニッポンまぐろ漁業団」を、9月16日(水)東京都港区新橋にオープンします。

■開発の背景

日本人の食文化において、欠かせない鮪。天然の鮪は限りある資源であるが故、率先して持続可能な漁獲量や漁獲法などに取り組んでいる日本籍船。はえ縄漁による漁獲、船上処理、船上凍結といった鮪の品質を決定付ける工程を適切に行うことにより、消費者に高品質な鮪が届けられ一方、後継者不足や燃料費の高騰などにより、日本籍船を取り巻く環境は、益々厳しい状況にあります。

「美味しい鮪をこの先も提供し続けたい、日本の鮪漁に関わる方々が元気になって欲しい」という思いから、日本籍船が漁獲した天然鮪を中心に扱うブランドを開発しました。鮪料理に関しては、日本かつお・まぐろ漁業協同組合^(※1)に所属する漁船と直接取引のある、特定の卸業者様からの購買によって、「どの漁船が獲った、どんな鮪なのか」という履歴が追えるのが特徴です。

(※1) 全国の遠洋かつお・まぐろ漁業者による生産者団体。鮪はえ縄漁法では、大西洋、インド洋及び太平洋に出漁して、本鮪、南鮪、目鉢鮪、黄肌鮪等を漁獲し、かつお一本釣り漁法では、太平洋に出漁して鰹、鬚長鮪を漁獲しています。

■様々な鮪、様々な部位 奥深い鮪の世界をご堪能下さい

その日入荷した鮪に関する情報は、店頭や店内に掲示したボードで訴求し、多様な魚種(本鮪・南鮪・目鉢鮪・鬚長鮪)やその部位(脳天・頬・カマ・顎・目玉・赤身・トロ・血合い・尾・胃袋・皮・肝等)をそれぞれに合った調理法で提供します。

看板商品は本鮪や南鮪、目鉢鮪の赤身からトロ、希少な脳天やカマまでを楽しめる「まぐろ尽くし 六点の食べくらべ」(2人前 1,490円税別)、南鮪の腹部分を大胆にカットし、赤身の中でも極上とされる天身から脂ののった砂ずりまで、1枚ですべて堪能できる「ミナミまぐろ 断面切り一枚刺し」(1,890円税別より)です。その他にもひと手間掛けた鮪料理を提供します。

1枚で天身から砂ずり部分まで楽しめる「ミナミまぐろ 断面切り1枚刺し」

■4つのテーマからなる活気溢れる店内で、まるで漁港や漁船にいるような臨場感を演出

店内はご利用シーンにあわせて、「漁港・波止場エリア」「漁師の憩いの酒場エリア」「漁具小屋エリア」「船長のお屋敷エリア」の4つのエリアで構成。少人数から大人数による宴会まで、様々なご利用シーンでお楽しみ戴けます。また、8メートルほどにもなる「鮪漁船」、魚市場を走る「ターレットトラック」、海岸に設置されている「テトラポット」、鮪漁に使用する「浮き球」や「漁旗」をディスプレイすることにより、「まるで漁港や漁船にいるような」臨場感を。

<店舗情報>

【店名】ニッポンまぐろ漁業団 新橋店

【所在地】東京都港区新橋 2-14-3 【TEL】03-3539-4035

【客単価】3,500円 【店舗面積】94坪 【席数】176席

【営業時間】16:00~24:00 休祝前日は~3:00

【定休日】無休

【ホームページ URL】<http://nippon-maguro-gyogyoudan.jp>



《本件に関するお問合せ先》

ワタミ株式会社 広報・CSR部 岡田 武

〒144-0043 東京都大田区羽田 1-1-3 TEL:03-5737-2784 E-mail:press@watami.net



地球上で一番たくさんのありがとうを集めるグループになりたい。

WATAMI