

ブルーシーフードパートナー

ブルーシーフードの理念に賛同し、優先的にブルーシーフードを提供したり、独自の取り組みで持続可能な海の資源の利用を推進する企業・団体です。みんなで応援しましょう。

団体・企業・その他	小売店
三重県 三重県	兵庫県 GRAND FOOD HALL
東京都 東京都	ホテル
広島県 広島県	全 国 株式会社 近鉄・都ホテルズ
三重県 志摩市	三重県 NEMU RESORT
神奈川県 葉山町	三重県 鳥羽国際ホテル
京都府 京都大学 全学食	神奈川県 ヨコハマ グランド インターコンチネンタルホテル
東京都 マクセル 株式会社	東京都 浅草ビューホテル
東京都 株式会社 ユーグレナ	神奈川県 エクシブ湯河原離宮
全 国 Pasco・敷島製パン 株式会社	兵庫県 ホテルヴィスキオ尼崎
東京都 株式会社セブン&アイ・フードシステムズ(デニーズ)	レストラン
東京都 学校法人山崎学園 富士見中学校高等学校	宮城県 株式会社白福本店 松島さかな市場
全 国 J-chef's	東京都 銀座久兵衛
東京都 リビエラグループ	東京都 松乃鮨
千葉県 株式会社 ティエフケー	東京都 鮨 海界
神奈川県 株式会社 ケイ・エフ・ケイ	神奈川県 鮨裕
宮城県 株式会社 白福本店	沖縄県 THE ORANGE
大阪府 株式会社 魚国総本社	東京都 三友居 高輪
三重県 有限会社 伊勢志摩冷凍	京都府 三友居(仕出し)
東京都 株式会社 亀和商店	東京都 FISH A WEEK 週一魚
熊本県 株式会社 熊本丸海	三重県 鳥羽磯部漁業協同組合 直営店 四季の海鮮 魚々味
東京都 エームサービス株式会社	三重県 鳥羽マルシェ
東京都 羽田市場 株式会社	三重県 いかだ荘山上
東京都 株式会社 魚耕ホールディングス	東京都 TsuruTonTan UDON NOODLE Brasserie銀座
愛知県 株式会社 丸忠商店	大阪府 博多廊 大阪店
東京都 シダックスコントラクトフードサービス(株)	長野県 ヒカリヤ ニシ
東京都 シダックスフードサービス(株)	佐賀県 唐津皿の音
東京都 株式会社 メフォス	三重県 伊勢網元食堂
三重県 株式会社 南伊勢マリンバイオ	東京都 リストランテ アクアパッツァ
熊本県 牛深水産 株式会社	東京都 Trattoria M's
熊本県 株式会社 HERO'S	新潟県 しまふうみ
東京都 株式会社 東京正直屋	和歌山県 江戸前回転鮨 弥一
三重県 江南化工 株式会社	東京都 HAL YAMASHITA 東京本店
東京都 日動画廊	東京都 水戯庵
香川県 株式会社 PR	東京都 近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所 銀座店
高知県 合同会社 シーベジタブル	大阪府 近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所



ブルーシーフードガイドに今すぐアクセス！
www.sailorsforthesea.jp/bluseafood/

ブルーシーフードパートナー募集中！

美しい海、豊かな海洋資源を子供達の未来へ。
ご賛同頂ける組織・団体、大歓迎！

お申し込み：www.sailorsforthesea.jp/bluseafood/
お問い合わせ：info@sailorsforthesea.jp 070-2831-3020

ブルーシーフードガイドの内容は状況に応じて変更される場合がございます。最新の情報はオフィシャルウェブサイト <https://sailorsforthesea.jp/bluseafood/> をご確認ください。

画像提供者：国立研究開発法人水産研究・教育機構：シロサケ、カツオ、ブリ、イセエビ、マダラ、スケトウダラ／神奈川県立生命の星・地球博物館：キンザケ／北海道立総合研究機構水産研究本部：ホタテ／鮎裕：キンダラ／ミュージアムショップ：カナダホッキガイ／Scandinavian fishing yearbook：ホッケ／ほろずコンニャク：アラスカメダカ



一般社団法人 セイラーズフォーザシー日本支局
〒106-0047 東京都港区南麻布1-7-31 M Tower #803
info@sailorsforthesea.jp www.sailorsforthesea.jp

2023.10

おいしく、
たのしく、
地球にやさしく。



Blue Seafood Guide

ブルーシーフード ガイド

2024

Blue Seafood Guide

ブルーシーフードガイドは地球にやさしいサステナブルなシーフードのリストです。

ブルーシーフードガイドとは

地球温暖化や乱獲が原因で枯渇する魚介類が増えています。水産庁によると資源量が豊かな魚種は全体のわずか24%にすぎません。約半数の魚種は資源量が低位にあります。クロマグロもウナギも絶滅危惧種に指定されました。太平洋クロマグロは過去50年で97.4%も減少し、ウナギは違法取引も横行しています。しかし、適切な管理漁業によって激減した魚の資源も回復することが知られています。ブルーシーフードガイドは持続可能な水産物を優先的に消費することにより、日本の漁業を支援しながら枯渇した水産資源の回復を促進するという考え方に基づいています。

国連FAOの「責任ある漁業のための行動規範」を原則として科学的に定めた独自のメソドロジーに基づき、持続可能な水産物を選択しています。国連の持続可能な開発目標SDGsの14番「海の豊かさを守ろう」に賛同し、持続可能な社会の実現を目指します。

「おいしく、たのしく、地球にやさしく。」をモットーに、消費者が楽しみながら持続可能な選択ができるよう、知識と情報を提供しています。未来を生きる子供たちに健康な海を残すために、豊富でおいしく、地球にやさしいブルーシーフードを優先的に選び、海に休息を与えましょう。

ブルーシーフードの選定基準

ブルーシーフードの選定基準は次のとおりです。いずれも持続可能性を証明するための原則、1 資源状態、2 生態系への影響、3 管理体制を科学に基づき厳正に審査しています。

- 1 Blue Seafood Choice ブルーシーフード資源評価に合格した魚介類
- 2 米国モンレーベイ水族館発行のSeafood WatchでBest Choiceに選ばれた魚介類のうち、日本で手に入るもの
- 3 MSC(Marine Stewardship Council・本部/イギリス)の漁業認証を取得した漁業による魚介類のうち、日本で手に入るもの
- 4 ASC(Aquaculture Stewardship Council・本部/オランダ)の養殖認証を取得した養殖場による魚介類のうち、日本で手に入るもの

詳細は下記の論文に掲載されています。

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308597X2100556X>



ブルーシーフードガイドは、世界の代表的な水産物のレーティング(格付け)プログラムで構成される、GSRA(グローバル・シーフード・レーティングス・アライアンス)のチャーターメンバーです。GSRAでは評価基準の最低ラインの統一がなされています。



おいしく、たのしく、地球にやさしく。
2024 Blue Seafood



ビンナガ Albacore [MSC国内取得事業者](#)
明豊漁業・石原水産
尾鷲物産・高知&宮崎一本釣り

カツオ Skipjack 日本産 [MSC国内取得事業者](#)
明豊漁業・石原水産
高知&宮崎一本釣り

キハダマグロ Yellowfin tuna [MSC国内取得事業者](#)
尾鷲物産



大西洋クロマグロ Northern bluefin tuna [MSC国内取得事業者](#)
白福本店

メバチマグロ Bigeye tuna [MSC国内取得事業者](#)
尾鷲物産

ブリ (養殖) Yellowtail [ASC国内取得事業者](#)
Global Ocean Works
黒瀬水産・マルハニチロ・東明漁協



カンパチ (養殖) Greater amberjack [ASC国内取得事業者](#)
マルハニチロ

マイワシ Japanese sardine 道東・三陸・常磐産

タイセイヨウニシン Atlantic herring



ヨーロピアンSpratt Sprat

ハタハタ Sailfin sandfish 北陸・近畿・山陰産

マダイ (養殖) Red seabream [ASC国内取得事業者](#)
ダイニチ
熊本県海水産養殖漁業協同組合

日本の漁業でも獲れるブルーシーフードには日の丸がついています。しっかりした漁業管理、資源回復ができれば日の丸のついた持続可能でおいしそうな魚が増えていくでしょう。



カラフトシシャモ Capelin [アイスランド産](#)

ヒラメ・カレイ類 Alaska Sole アラスカ産

マダラ Pacific cod アラスカ産



ギンダラ Sablefish アラスカ産

スケトウダラ Walleye pollock アラスカ産

シロイトダラ Pollock



ホキ Hoki ニューゼーランド産

ヘイク Hake

カラフトマス Pink salmon アラスカ産



ギンザケ (養殖) Coho Salmon [ASC国内取得事業者](#)
マルキン・弓ヶ浜水産

シロサケ Chum salmon アラスカ産

ベニザケ Sockeye salmon アラスカ産



アトランティックサーモン (養殖) Atlantic salmon

サーモントラウト (養殖) Salmon trout [ASC国内取得事業者](#)
日本サーモンファーム
FRDジャパン

シマホッケ Atka mackerel



タイセイヨウアカウオ Rose fish アイスランド産

アラスカメヌケ Pacific Ocean perch

パンガシウス (養殖) Pangasius



バラマンディ (養殖) Barramundi

ティラピア (養殖) Tilapia

たらこ (スケトウダラの卵) Alaska pollack roe アラスカ産



いくら (シロサケの卵) Ikra

ランプフィッシュ Lumpfishes

バナメイエビ (養殖) Whiteleg shrimp



ブラックタイガー (養殖) Black tiger prawn

オーストラリアタイガー Brown tiger prawn

アマエビ Deepwater prawn 北陸・近畿産



アメリカンロブスター Lobster

ズワイガニ Snow crab 北陸・近畿産 アラスカ産

カナダマツイカ Northern shortfin flying squid



ムール貝 (養殖) Mussel

カナダホッキ貝 Surf clam

ミスハマグリ (養殖) Iyrate Asiatic hard clam

MSC Marine Stewardship Council 海洋管理協議会 <https://www.msc.org/jp>

MマークはMSC認証を取得した漁業があることを示しています(日本国内の認証取得漁業のみ名称を記載しています)。MSCは、減少傾向にある水産資源の維持・回復に向け、持続可能な漁業の普及に取り組んでいる国際的な非営利団体です。MSC認証を取得した持続可能な漁業で獲られた証であるMSC「海のエコラベル」のついた水産物を選ぶことが将来の世代まで水産資源を残していくことにつながります。



ホタテ Scallop [MSC国内取得事業者](#)
北海道漁連

アワビ (養殖) Abalone

マガキ (養殖) Oyster [MSC国内取得事業者](#)
邑久町漁協 [ASC国内取得事業者](#)
宮城県漁協戸倉事業所
宮城県漁協石巻3支所



アサリ (天然・養殖) Japanese littleneck clam

こんぶ (養殖) Sugar kelp [ASC国内取得事業者](#)
宮城県十三浜

ワカメ (養殖) Wakame [ASC国内取得事業者](#)
宮城県十三浜



ひじき (養殖) Hijiki

モズク (養殖) Mozuku

ミリン (養殖) Mirin



ハバノリ (養殖) Habanori

トサカノリ (養殖) Tosakanori

ユミガタオゴノリ (養殖) Yumigataogonori



クロレラ (陸上養殖) Chlorella [ASC国内取得事業者](#)
ユウグレナ

ユーグレナ (ミドリムシ) (陸上養殖) Euglena [ASC国内取得事業者](#)
ユウグレナ

スジアオノリ (養殖) Sujiaonori

ASC Aquaculture Stewardship Council 水産養殖管理協議会 <https://jp.asc-aqua.org/>

本部をオランダのユトレヒトとし2010年に設立。水産養殖が、環境への悪影響を最小限に抑えながら、人類に食糧と社会的便益を供給する世界を実現するために、効率的な市場メカニズムを利用して、水産養殖を環境と社会に配慮した持続的な業界に変革することを目指す国際的な非営利団体です。養殖の水産物はASCロゴのついたものを選びましょう。
 マークについては日本の取得者のみ明記しました。輸入品については各協議会のHP等にて最新の情報をご確認ください。



Blue Seafood Choice ブルーシーフード資源評価

2018年よりブルーシーフードガイドは日本の水産資源に対して、漁業の持続可能性を測る国際的な基準をベースにした独自の手法を用いて評価を行い、ブルーシーフードチョイスとしてお勧めしています。日本の海が豊かになればブルーシーフードチョイスも増えていきます。また、2020年からは海外の優良事例も同じ手法を用いて評価し紹介しています。詳しくはホームページへ www.sailorsforthesea.jp/blueseafood



Seafood Watch Best Choice シーフードウォッチベストチョイス

アメリカ、モンレーベイ水族館による、水産物の持続的消費を促進する権威あるプログラムです。資源量や漁獲方法、海洋環境への影響を評価してシーフードを緑・黄色・赤の3段階に分類し『おすすめ、中間、食べないで』を表現しています。セイラーズフォーザシーはシーフードウォッチのオフィシャルパートナーです。ブルーシーフードガイドには、シーフードウォッチの『おすすめ』から日本で見かけるものを選び掲載しています。

