

フィッシャーマン・ジャパンのご紹介



活動理念

三陸から日本の水産業を“新3K”産業に変える

新3K=カッコいい、稼げる、革新的

ビジョン

2024年までに三陸に多様な能力をもつ新しい職種

「フィッシャーマン」を1,000人増やす

(色々なスキルを持ち水産業を盛り上げる人)

■フィッシャーマン・ジャパングループ

一般社団法人 フィッシャーマン・ジャパン

【設立】

2014年5月設立

【事業内容】

- ①担い手育成事業（求人マッチング、就業サポート）
- ②副業・兼業マッチング事業（GYOSOMON）
- ③水産プロモーション事業（発信、PR）

【経営メンバー】

- ・ 代表理事 阿部勝太（石巻市 ワカメ漁師）
- ・ 理事 鈴木真悟（女川町 銀ザケ漁師）
- ・ 理事 高橋直哉（南三陸町 ホタテ漁師）
- ・ 理事 渥美貴幸（石巻市 ホヤ漁師）



株式会社 フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング

【設立】

2016年3月設立

【事業内容】

- ①販売事業（鮮魚・加工品販売）
- ②飲食事業（飲食店経営）
- ③海外事業（農水産物輸出、輸出支援）
- ④コンサル事業（リサーチ、技術指導、販路支援、経営支援）

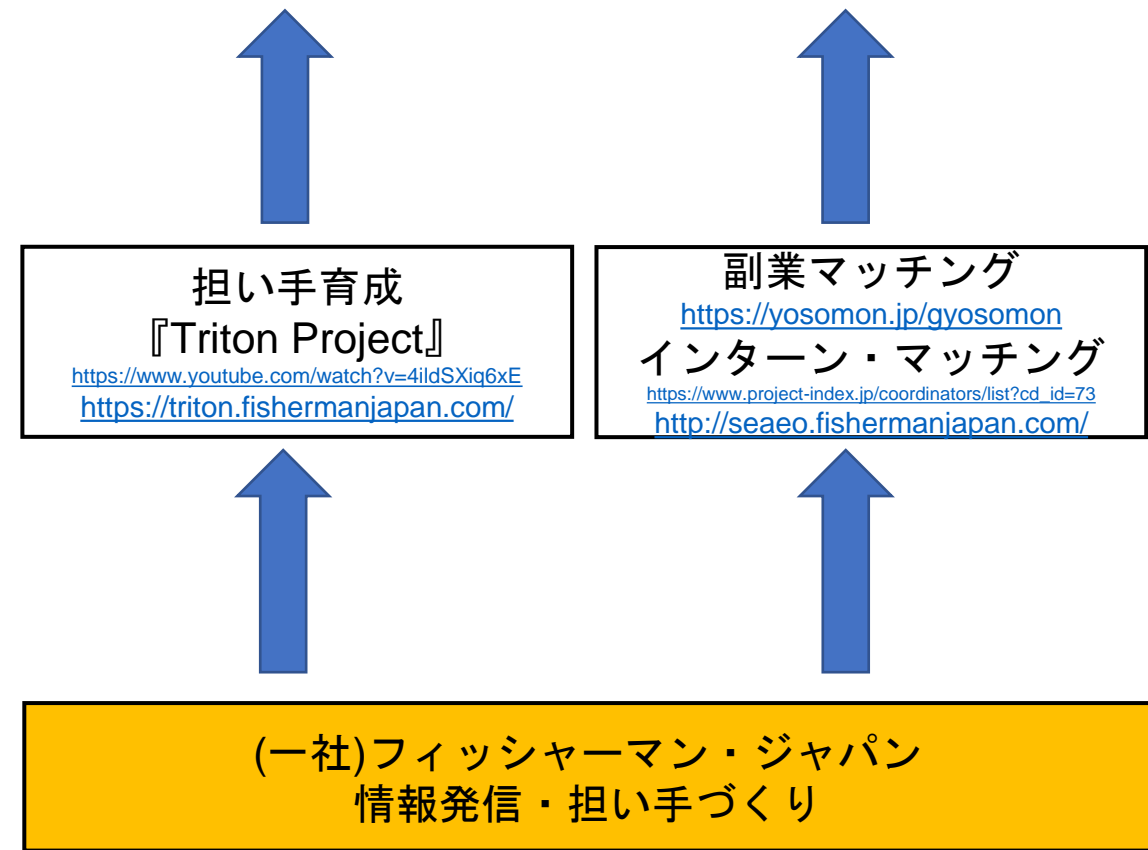
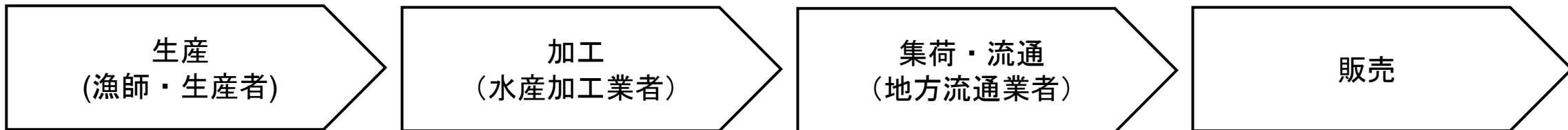
【資本金】

300万円

【経営メンバー】

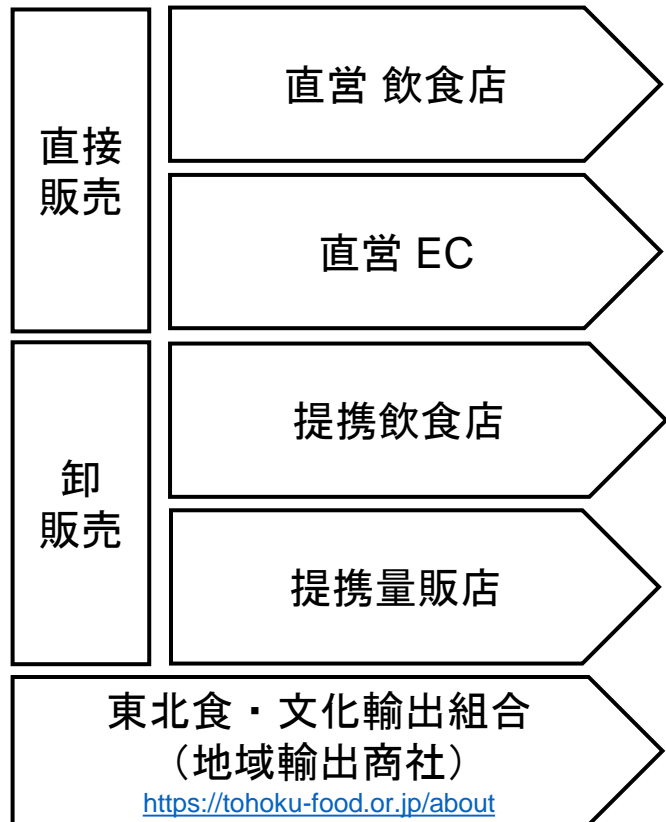
- ・ 代表取締役会長 阿部勝太（石巻市 ワカメ漁師）
- ・ 代表取締役社長 津田祐樹（石巻魚市場 仲買人）
- ・ 取締役 土合和樹（元豊田通商）
- ・ 取締役 長谷川琢也（現Yahoo!Japan）
- ・ 取締役 鈴木真悟（女川町 銀ザケ漁師）





(株)フィッシャー
マン・ジャパン・
マーケティング

集荷・販売
他産業連携



国内消費者

海外

海

水産業の状況や魅力を発信

<https://fishermanjapan.com/project/?type=3>
<https://www.youtube.com/watch?v=6-lyuTJ71a0>
<https://sanrikusuisan-innovation.go.jp/summit/>

協力、協業、参加

水産業に興味のある方、外部の支援者

サステナブルシーフード販売の事例①

2021年4月、仙台空港にサステナブルシーフードをテーマにした海鮮丼屋をオープン

河 北 興 幸 2021年(令和3年)4月28日(水曜日)



持続可能な海鮮丼 へいお待ち!

001180007で提供中。

宮城県内の漁師と連携し、一般社団法人フィッシャーマン・ジャパン(FJ)、石巻市が、仙台空港(名取市・岩沼市)に三陸産のカキと海鮮丼の店「ふいつしやまん亭」を開いた。力を入れるのは、資源管理や自然環境などに配慮した持続可能な漁業の国際認証を取得した「サステナブルシーフード」の発信。県内の認証付き水産物を提供する飲食店は東北で初めてという。

店はカウンターののみ6席。天然の水産物が対象の海洋管理協議会(MSC)、本部英国、養殖水産物対象の水産養殖管理協議会(ASC)、同オランダの認証を取得した水産物などを使った海鮮丼を提供する。認証水産物の流通、加工に必要なCO2認証を取得した。認証付き水産物を使ったメニューは、ASC認証を得たマルキン(宮城県女川町)のギンザケを使った「銀王丼」、MSC認証を得た白福本店(気仙沼市)の大西洋クロマグロを盛り付けた「本マグロ三色丼」、明豊漁業(塩釜市)の本釣り漁法による「薫焼きチンチョウマグロ丼」「薫焼きカツオ丼」の4種。11

石巻・FJ、仙台空港に「ふいつしやまん亭」

宮城の認証付き水産物発信

22510004500。

「計6件の認証は全国の都道府県で最多だが、地元で食べられる場がなく、サステナブルシーフード自体も消費者に認知されていない」とFJの飲食・販売部門フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング(FJM)の津田祐樹社長。「仙台空港は外国人も来る東北の玄関口。三陸の水産物とサステナブルシーフードを発信するのには、これ以上の場所はない」と話す。

新型コロナウイルスの影響で仙台空港の旅客数は落ち込むが、収束後の回復を見据え出店を決めた。多店舗展開も検討している。宮城、岩手県産の水産物を使った「マグロ三色丼」「牡蠣二色丼」「白身二色丼」や蒸し「牡蠣きしども」もある。営業時間は午前7時〜午後7時半。無休。連絡先はFJM 022510004500。



①ASC認証を取得した女川町産のギンザケを使った「銀王丼」を手にするスタッフ
②仙台空港内にオープンしたふいつしやまん亭



サステナブルシーフード販売の事例①

食べることで、未来の海づくりにつながる

サステナブル・シーフードをご賞味ください



宮城県女川 マルキン

銀鮭の王様 銀王井

税込1,500円

The coho salmon bowl

旨味をたっぷりと含んだ上品な脂のり、艶のある身質、しっかりとした味わい、すべてを備えた、「王」の名がふさわしい銀鮭。日本で初めて銀鮭養殖でASC認証を取得。環境にも配慮した、品質も生育環境も世界にみとめられた銀鮭です。



宮城県気仙沼 白福本店 昭福丸

本マグロ二色丼 中トロ・赤身

税込2,200円

The two-color tuna bowl

極寒の荒波にもまれた天然本マグロは身がしまっていて、寒さに耐えるために蓄えられた脂はキメが細かく、とろける食感まさに一級品。本マグロでのMSC認証は世界初の快挙。白福の海洋環境への取り組みは世界からも注目されています。



宮城県塩竈 明豊

一本釣り 薬焼き ピンチョウマダマゴロ丼

税込1,500円

Straw fire light roasted albacore bowl

一本釣りで獲れた高品質のピンチョウマダマゴロを使用。漁獲と同時に冷凍し高度な品質管理を行うので、新鮮な味わいです。「一本釣り」は混獲することのない環境負荷の少ない漁法。その海洋環境への努力が日本初のピンチョウマダマゴロMSC認証へ繋がりました。



宮城県塩竈 明豊

一本釣り 薬焼き カツオ丼

税込1,500円

Straw fire light roasted bonito bowl

一本釣りで獲れた高品質のカツオを、宮城県北部産の薬を使用し炙りました。一本一本ムラなく香ばしさが残るよう独自のノウハウが詰まっています。「一本釣り」は混獲することのない環境負荷の少ない漁法。その海洋環境への努力がMSC認証へと繋がりました。

フィッシャーマン・ジャパンがお届けする選りすぐりの一品



宮城県気仙沼 白福本店

マグロ三色丼

税込1,600円

ミナミマグロ・ピンチョウマダマゴロ・マグロタチが一度に味わえます



岩手県大船渡 三陸とれたて市場

究極の神経メ 季節の白身三色丼

税込1,300円

大船渡とれたて魚に神経メを施すことで魚本来の旨みを引き出しました。



宮城県石巻

ブリ漬け丼

税込1,500円

三陸で獲れたブリの美味しさをふんだんに味わえます。



岩手・宮城県

三陸ねばねば丼

税込1,000円

ネギトロ・イカ・めかぶに加えてまかない魚をのせた日替わりの逸品。



宮城県石巻

金華サバ漬け丼

税込1,500円

宮城県自慢の「金華サバ」は脂のりがよく身質がしっかりいるのが特徴。

A Member of the Group CoC Certification

株式会社フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング
牡蠣と海鮮丼ふいつしやーマン亭



MSC-C-57334



ASC-C-02276

andBLUEのグループメンバーとして、MSC/ASC CoC認証を取得しました。私たちは、第一に海を尊敬する心を持ち、そこから恵まれる素晴らしい水産物をまだ見ぬ未来まで提供し続けたいと思います。現在、乱獲などの影響で水産資源が枯渇し、世界的に大きな問題となっております。私たちはそんな危機的状況を少しでも改善すべく、資源管理や海の環境に配慮されたMSC/ASC認証水産物を使用します。そうすることにより、お客様への意識改善を促すと同時に、真摯に取り組んでいる漁業者や養殖生産者の将来と利益を守ります。

Activity: Restaurant
Take away to consumer

Member date: April 9, 2021

andBLUE Co.,Ltd.
180-0004 1-11-21.Honcho,Kichijoji,
Musashino-shi,Tokyo,JAPAN
www.andblue.tokyo





サステナブルシーフード販売の事例②

2021年5月～2022年2月、JR東京駅 地下1階グランスタ内にフィッシュサンド専門店を期間限定店としてオープン。コンセプトは『魚食をもっとポップにカラフルに』



- ・ 地域の企業の加工品を駆使して、店頭では最小限の調理
- ・ MSC、ASCを使ったサンドを提供
- ・ 未利用魚のダシのスープも販売

