

# 直産 コブの里

これからも、いつまでも、  
おいしい海の幸を食卓へ。

子どもたちが大人になっても、  
おいしい海の恵みが変わることなく、  
食卓に届けられるようにしたいから。  
コブデリは、豊かな海を守り育てる  
漁業の取り組みを支援しています。

伊平屋島の美しく豊かな海を守る

## 伊平屋島産 味付太もも

もずくは、太陽光が届ききれいな透き通った海で育ちます。沖縄県の最北端にある産地の伊平屋島は、まさにもずくの養殖にぴったりな場所。自然も豊かで、白い砂浜にはウミガメが産卵しにやってきます。そんな伊平屋島周辺の海は潮の流れが荒く、海底で栽培するのも一苦労。そのぶん、荒い海の中で揉まれながら育つことで、しつかりとコシのある、食感のよいもずくに成長します。



伊平屋島産味付太ももずく(土佐酢)  
シャキシャキの歯ごたえの太ももずくと、  
艦だしのきいた味わいまるやかな土佐  
酢つめは、相性ぴったり!



産直奄美大島産  
生からつくった本まぐろ  
中トロの刺身用サクで  
モチモチとした食感を堪能

奄美大島の豊かな海からの贈り物

## 完全養殖の産直 奄美大島産本まぐろ

コブデリがお届けする「奄美養殖まぐろ」は「完全養殖」の本まぐろ。年々、水揚げ量が減少する天然本まぐろを、卵のふ化から成魚まで育てる完全養殖は、水産資源保護の観点からも注目されています。温暖な気候の奄美大島の海は、潮流、海水の性質からも最適な産地。その生け簀で稚魚から元気にいばいに育った本まぐろをご賞味ください。



本まぐろを育てる(有)奄美養殖の岡野浩也さん(右)と父の岡野弘明さんは親子代々で、養殖に取り組んでいます。



海上からだけでなく生け簀の中でも本まぐろの成育の様子を確認。従業員は全員、潜水士の資格を取得。

## 海を守り、環境に配慮して育てた 宮城県産冷凍かき大粒

山々に囲まれた宮城県南三陸町・志津川湾の戸倉地区は、もともと東日本大震災が起るまでカキの養殖が盛んな場所でした。しかし過密養殖が原因でカキが大きく育たず、それを補うために密集養殖する、という悪循環に。そして2011年3月、津波によってカキの漁場すべてを失ってしまいました。



宮城県産冷凍かき大粒  
大粒で存在感十分なので、シンプルにソテーしたり、  
シチューや炊き込みご飯、フライなどにもおすすめ。



宮城県漁業協同組合志津川支所のカキ部会の  
部会長・後藤さん(左)と部会のみなさん

獲した証である「ASC認証」を日本で初めて取得し、量より質へ、さらに次世代へ繋ぐ持続可能な漁業へと転換。現在は、以前の3倍のスペースを設けて養殖しており、通常3年かかるとは考えられなかった1年で育つようになりました。そんな自慢のカキは大きくてふくらみ、ジュシーな味わいです。

## 海と魚の未来を守る漁業で獲れた 無着色ひとくち明太子

海に囲まれた日本では、昔からたくさん魚が食卓に上るほど、魚が大好き。しかし世界で魚を獲りすぎることが原因で、近頃は魚が減少しています。



無着色ひとくち明太子  
唐辛子の辛みをピリツときかせた明太子。おにぎりなどにも使いやすい、ひとくちサイズにカット済み。

コブデリ自慢のこの明太子、原料には「MSC認証」を受けたアラスカ産すけがうだらの卵を使っています。魚を守りながら漁獲している証の「MSC認証」の原料を使うことで、子どもや孫の世代まで、ずっとおいしい明太子をお届けしたいと考えています。もちろん、おいしさも折り紙付き。発色剤も着色料も使わない分、魚の鮮度や質のよさにこだわっています。

## 未来の水産資源を 考えながら調達しています

魚などの水産資源は、日本近海の水温上昇の影響や乱獲などにより減少傾向にあります。これからは私たちがおいしく魚を食べていくためには、水産資源の回復と環境保全に配慮した持続可能な商品開発と利用が求められています。コブデリグループでは2017年に持続可能な調達方針を定め、改めて持続可能な水産資源と水産漁業者との連携を強めることを確認しました。また、水産漁業者との顔の見える産直商品の開発を進めること、日本の漁業を守ること、食文化を広く伝えることを大切にしています。



**MSC認証マーク**  
海の資源である「さかな」を枯渇させないよう、漁獲量、漁法、漁の時期、また生態系などに配慮した漁業で獲られた水産品に、このマークが付きまます。



**ASC認証マーク**  
自然環境に大きな負担をかけることなく、地域社会に配慮した養殖場で育てられた水産品に、このマークが付きまます。