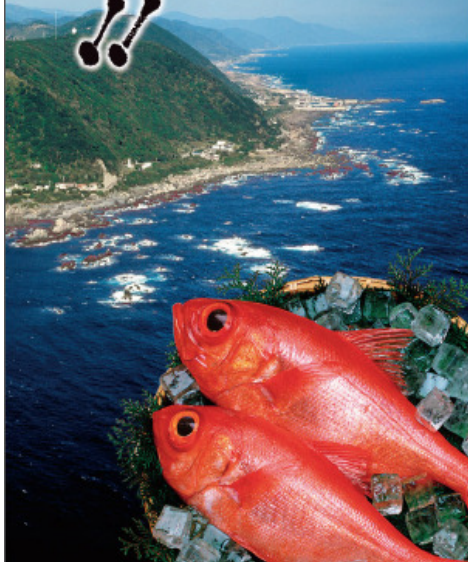


鮮度に  
自信  
あり!!



土佐沖どれ



金目鯛

芸東水産業改良普及協議会

土佐沖どれ金目鯛は  
資源にも環境にもやさしい  
エコな魚です。



MEL認証取得

MEL (マリン・エコラベル・ジャパン) とは、水産資源と海の環境に配慮した漁業を認証する制度のことです。生態系を崩さぬように一本いっぽん丁寧に釣り上げた「土佐沖どれ金目鯛」はMELマークをつけ、資源に優しい漁法で漁獲された魚であることをPRしています。  
高知県漁業協同組合では、金目鯛、清水サバ(ゴマサバ)、カツオにおいて同認証を取得し、資源、海を大切にす高知の漁業のPRに取り組んでいます。

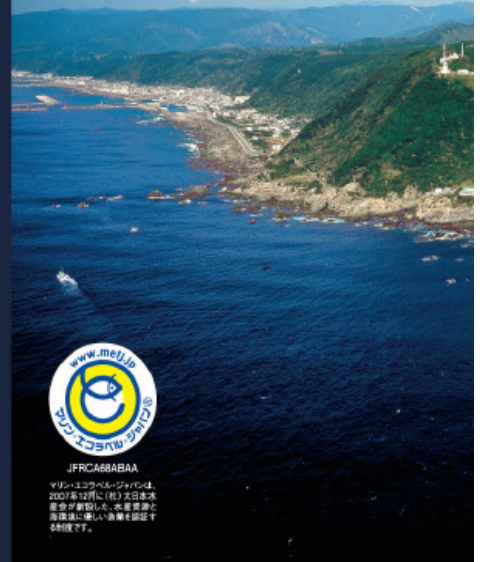


発行元

芸東水産業改良普及協議会(事務局)

〒781-7103 高知県室戸市浮津71  
TEL:0887-22-0645/FAX:0887-22-3457

室戸ジオパークに代表される  
変化にとんだ自然が  
土佐沖どれ金目鯛を育みます



MEL (マリン・エコラベル・ジャパン) は、2007年3月に(株)芸東水産業が創設し、水産資源と環境に優しい漁業を認証する制度です。



土佐の自然が育む極上の魚

土佐沖どれ

金目鯛 さんめだい

漁場が近く鮮度抜群。

室戸岬周辺は「世界ジオパーク」に登録されるほど、特殊で複雑な地形に富んでいます。大地の隆起によって、今も新たな大地が誕生している場所です。このため、室戸の海は、切りたつように急深で複雑な海底地形をしており、そこで育まれる多くの恵みをもたらしてくれます。

土佐沖どれ金目鯛は、この特殊な切りたつような地形を持つ室戸の海が主な漁場であるため、深海に生息する金目鯛が港から近くの漁場で釣れます。そのため、**釣ったその日に水揚げができるので鮮度抜群です。**

室戸市では世界ジオパーク認定とともに、特産の金目鯛を使った「室戸キンメ丼」も地元グルメとして注目されており、高知が誇る「土佐沖どれ金目鯛」への注目が益々高まっています。



【MEL認証取得】  
土佐沖どれ金目鯛

金目鯛は脂肪分が多く含まれ、刺身、寿司、煮付け、汁物など様々な料理に向く白身魚です。また、良質のたんぱく質・脂質・ミネラルが豊富で、リン・鉄・ビタミンB1・B2などを含む栄養価の高い魚です。

室戸新名物「室戸キンメ丼」

●室戸岬の海産物に関するお問い合わせは  
室戸市観光協会  
TEL&FAX:0887-22-0574  
営業時間:9:30-17:00  
〒770-0001 室戸市室戸岬0001番地45  
URL:www.mts.jp/utsumi-kankou/0001  
MAIL:info@mts.jp-kankou.com

金目鯛煮付け  
金目鯛炊き込み  
金目鯛鍋  
金目鯛と野菜のマリネ

金目鯛の姿造り