

東京都の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東京都の企業・団体です。みんなで応援しましょう。

団体・企業・その他	ホテル
東京都 〒163-8001 東京都新宿区西新宿2-8-1	浅草ビューホテル 〒111-8765 東京都台東区西浅草3-17-1 TEL:03-3842-3751
マクセル 株式会社 〒108-8248 東京都港区港南2-16-2	シェラトン都ホテル東京（近鉄・都ホテルズ） 〒108-8640 東京都港区白金台1-1-50 TEL:03-3447-3111
株式会社セブン&アイ・フードシステムズ（デニーズ） 〒102-0084 東京都千代田区二番町4-5	都シティ 東京高輪（近鉄・都ホテルズ） 〒108-0074 東京都港区高輪3丁目19-17 TEL:03-3280-4111
学校法人山崎学園 富士見中学校高等学校 〒176-0023 東京都練馬区中村北4-8-26	マリオット・インターナショナル 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-18-18東急不動産恵比寿ビル2階 TEL:03-5423-4817
リビエラグループ 〒107-0062 東京都港区南青山3-3-3	メズム東京、オートグラフ コレクション 〒105-0022 東京都港区海岸1-10-30 TEL:03-5777-1111
日動画廊 〒104-0061 東京都中央区銀座5-3-16	レストラン
シダックスフードサービス（株） 〒150-0041 東京都渋谷区神南1-12-10 シダックス・カルチャービルレジ	銀座久兵衛 〒104-0061 東京都中央区銀座8-7-6 TEL:03-3571-6523
シダックスコントラクトフードサービス（株） 〒150-0041 東京都渋谷区神南1-12-10 シダックス・カルチャービルレジ	松乃鮨 〒140-0013 東京都品川区南大井3-31-14 TEL: 03-3761-5622
エームサービス株式会社 〒107-0052 東京都港区赤坂2-23-1 アークヒルズフロントタワー17F	鮨 海界 〒106-0032 東京都港区六本木7-9-6 ヒタチプラザ1F TEL:03-5413-4075
株式会社 亀和商店 〒135-0061 東京都江東区豊洲6-6-1	三友居 高輪 〒108-0074 東京都港区高輪1-27-19 TEL:03-5449-7155
株式会社魚耕 〒180-0022 東京都武蔵野市境1-15-14 穴戸ビル6F	TsuruTonTan UDON NOODLE Brasserie銀座 〒104-0061 東京都中央区銀座5-2-1 東急プラザ銀座10階 TEL:03-6264-5326
株式会社東京正直屋 〒104-0061 東京都中央区銀座8-18-3	FISH A WEEK 週一魚 〒160-0004 東京都新宿区四谷2-2-18 TEL:03-6709-8537
株式会社メフォス 〒107-0052 東京都港区赤坂2-23-1 アークヒルズフロントタワー18F	Trattoria M's 〒144-0052 東京都大田区蒲田5-28-18京急exイン地下一階 TEL: 03-3735-8405
GRAND FOOD HALL 〒106-0032 東京都港区六本木6-10-1六本木ヒルズヒルサイドB2F	海鮮炭焼処 源や 〒160-0004 東京都新宿区四谷1-7 TEL:03-3355-2545
アソビュー株式会社 〒141-0032 東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー8F	水戯庵 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町2-5-10-B1F TEL: 03-3527-9378
株式会社山岸水産 〒135-0041 東京都江東区冬木5-7	近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所 銀座店 〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目2番先 東京高速道路山下ビル2階 TEL:03-6228-5863
株式会社 穂長 〒135-0061 東京都江東区豊洲6-5-1水産仲卸棟3階西03号	
株式会社ニッスイ 〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1	
野村不動産コマース株式会社 〒160-0023 東京都新宿区西新宿8-5-1 野村不動産西新宿共同ビル	



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/blueseafood/
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事がございます。最新の情報はオフィシャルウェブサイト <https://sailorsforthesea.jp/blueseafood/> 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、マダラ、スケトウダラ／神奈川県立生命の星・地球博物館：ギンザケ／北海道立総合研究機構水産研究本部：ホタテ／鮎裕：ギンダラ／ミュージアムショップ：カナダホッキガイン Scandinavia fishing yearbook：ホッキ／Seafood Watch：メロ

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

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

地球温暖化による海水温上昇や乱獲、IUU漁業が原因で枯渇する魚介類が増えています。国連機関のFAOによると、持続可能に漁獲されていない資源は全体のおよそ35%であると述べています。日本の水産資源の状態はさらに深刻で、全体の45%の水産物の持続可能性が心配されています。しかし、激減した魚の資源も、適切な管理漁業によって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、水産業全体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いています。

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。

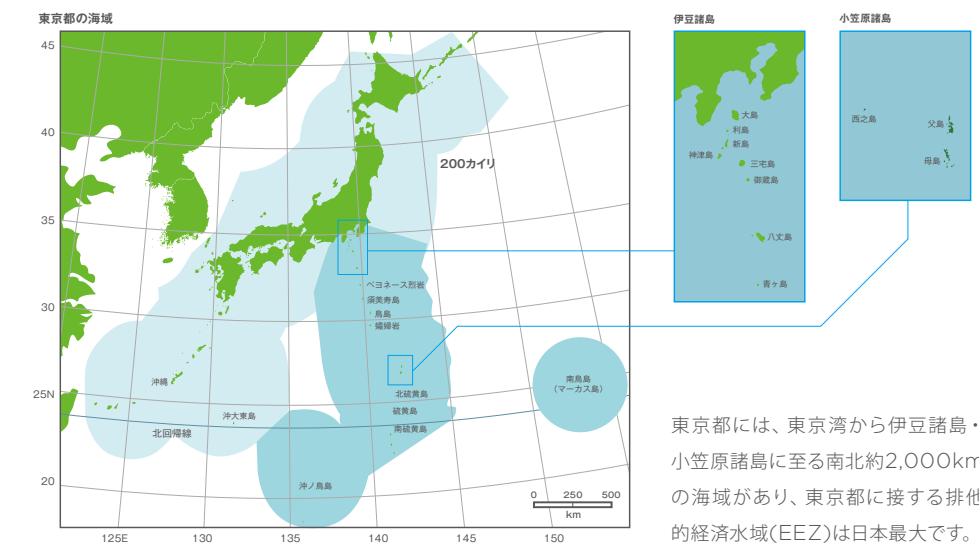
- 1 Blue Seafood Choice ブルーシーフード資源評価に合格した魚介類
- 2 米国モンレーベイ水族館発行のSeafood WatchでBest Choiceに選ばれた魚介類のうち、日本で手に入るもの
- 3 MSC(Marine Stewardship Council・本部/イギリス)の漁業認証を取得した漁業による魚介類のうち、日本で手に入るもの
- 4 ASC(Aquaculture Stewardship Council・本部/オランダ)の養殖認証を取得した養殖場による魚介類のうち、日本で手に入るもの

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。
2026 Blue Seafood Tokyo

東京都で獲れるブルーシーフード



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

豊洲市場で売られているブルーシーフード



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。



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。



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。