

～お刺身で提供するための～ まぐろの血合の取扱方法について



神奈川県では 2021 年より「未病改善にマグロが効くか」の検証を進めていますが、今回、抗酸化物質「セレンオニン」が多く含まれるマグロを継続的に喫食することによる、血中酸化ストレスの改善等の効果が確認されました。

美味しさに加えて、「健康食」としての新たな価値が付加されることにより、マグロやその加工品の消費拡大が見込まれます。そこで、商工会議所では、「まぐろ未病改善効果研究会」を発足させ、「希少で体に良いマグロ血合料理」の提供体制の構築に向け、取組を進めているところです。現在、11 月にシンポジウムを開催し、その席上で「血合が食べられる店」を紹介することを計画しております。

血合の抗酸化力を高レベルに保つためには、保存、解凍方法等、取扱に注意が必要です。そこで、飲食店の皆様を対象に、血合の取扱方法等を解説（実演）する講習会を開催いたします。自店での血合の提供にご興味のある事業者の方はぜひご参加くださいますようご案内いたします。

【開催日時】 令和 5 年 **9 月 20** 日（水）15 時 00 分～16 時 30 分

【会 場】 うらり2階研修室 （三浦市三崎5-3-1）

※お車でのお来場の際、うらり駐車場の駐車サービス券の発行はできません。
商工会議所駐車場の無料サービス券は発行いたします。

【対 象 者】 商工会議所会員の飲食事業者（まぐろのお刺身を提供できる方）

【定 員】 20 名（参加費無料） ※希望者多数の場合は抽選にて決定

【内 容】 ①まぐろの血合の解凍・保存・選別方法について } 実演解説
②血合肉の調理時の注意点について

【講 師】 神奈川県水産技術センター企画研究部企画指導課
主任研究員 臼井 一茂 氏

【主 催】 三浦商工会議所・まぐろ未病改善効果研究会

【お問合せ・申込】 三浦商工会議所中小企業相談所

Tel 046-881-5111 / Fax **046-881-3346**

e-mail info@miura-cci.com

※下記申込書にご記入の上、切り取らず F A X 又はメールにて **9 月 14 日（木）** 迄にお申込み下さい

「飲食店向け講習会」参加申込書

9 月 20 日(水)開催

事業所名		所在地	三浦市
参加者①		参加者②	
TEL		FAX	

※申込書に記入された情報は、当事業の実施・運営にのみ利用し、他に利用することはありません。