

「清水港マグロまつり 2025」出展のご報告

2025 年 11 月 8 日（土）および 9 日（日）、東洋冷蔵株式会社（本社：東京都江東区、代表取締役社長：三谷 泰雄）は、「清水港マグロまつり」に協賛・出展いたしました。本イベントは、冷凍マグロ水揚げ量日本一を誇る清水港を舞台に、地元のグルメや多彩なイベントを楽しめる恒例の地域イベントです。今年はさらに、水産庁が制定する「さかなの日」とのコラボレーション・ステージも開催され、当社は実行委員会の一員として登壇し、会場を盛り上げました。

当社ブースでは、定番メニューの「マグロかつ」に加え、今年初登場のメニューとして、鹿児島県いちき串木野市所属の漁船がアイルランド沖で漁獲した天然本マグロの中から、TOREI の目利きによって厳選された「天上鮪」を使用したマグロカレー、および「神の海老」を使用したエビフライを販売いたしました。また、今回社内コミュニケーション促進の新たな取り組みとして、ブースの運営は札幌から福岡までの各拠点から募った有志の社員が参加しました。ご来場いただきました皆様に、心より御礼申し上げます。



ブース



マグロかつ・天上鮪カレー



神の海老 エビフライ

清水港マグロまつり×水産庁「さかなの日」スペシャルステージ

11 月 9 日（日）には、ステージ・コンテンツとして「清水港マグロまつり×さかなの日スペシャルステージ」を実施いたしました。当社はマグロまつり実行委員としてステージに登壇し、水産庁 加工流通課 課長補佐 吉川 千景 様、「さかなの日」応援団のサザエさんとともに、マグロに関するクイズやじゃんけん大会を交えながら、「さかなの日」およびマグロの持続的利用について情報発信を行いました。ステージのラストでは、「魚は卵を産み、次世代を育むことで資源が循環する。そのため、獲りすぎないように適切に管理すれば、水産資源は回復する」、「海洋環境は日々変化しており、こうした変化に対応するためには、私たちがさまざまな種類の魚をバランスよく食べることが重要で、これによって水産資源を守り、海の豊かさを保つことができ、結果として美味しい魚を食べ続けることにつながる」ことをお伝えし、「さかなの日」のコンセプトであるサステナビリティの重要性を広く発信する機会となりました。



サザエさん×水産庁×東洋冷蔵



左) 清水区広報キャラクター「シズラ」

■ 代表取締役社長 チーフ・サステナビリティ・オフィサー 三谷 泰雄からのメッセージ

清水港は冷凍マグロの水揚げ量が日本一であり、この歴史、文化、産業をさらに盛り上げ、地域社会に貢献していきたいと考えています。今回のマグロまつりでは、清水港に関わる多くの皆様とともに取り組み、地域の魅力を再認識するとともに、私たちの活動が地域に根ざしたものであることを実感しました。また、水産庁のご協力のもと、サステナビリティや魚食文化の普及について発信する貴重な機会をいただけたことに感謝申し上げます。

私たちは、サステナビリティを経営の中核に据え、海の恵みを未来へ守りながら、地域社会とともに歩んでまいります。また、社員同士の交流を深め、活力ある職場づくりを通じて、地域とともに持続可能な未来を築いていきたいと考えています。これからも、豊かな生活と持続可能な社会の実現に向けて取り組んでまいります。

<お問い合わせ先>

東洋冷蔵株式会社 総務人事部 総務課 TEL : 03-5620-3200 MAIL : torei-qa@toyoreizo.co.jp