

5種の宮城の海の幸が味わえる

# ふいっしやーまん丼

閑上釜揚げしらす

気仙沼本マグロ中トロ・赤身

女川銀鮭

塩釜薫焼きカツオ

塩釜薫焼きビンチョウマグロ

1日限定20食

2,500円(税込)

鹿児島県垂水産

# ぶり職人丼



ASC-C-02276  
このほかのついた水産物は、ASC（水産養殖管理協議会）認証を  
取得した責任ある養殖場で育てられた水産物です。www.asc-aqua.org

2,000円(税込)

本マグロ赤身と真鯛

# 伊達の紅白丼

伊達家に所縁のある愛媛の ASC 認証マダイと  
宮城県気仙沼市の MSC 認証本マグロ赤身



ASC-C-02276

MSC-C-57334

このラベルのついた水産物は、MSC（海産資源管理委員会）認証を有し持続可能な漁業で獲られたもの、あるいはASC（水産物養殖管理委員会）認証を有し責任ある養殖で獲られたものです。www.msc.org/jp www.asc-aqua.org

2,400円(税込)

その時期一押しのお魚とメカブを合わせて

# 季節の漁師丼



人気 **No.1**

2,100円(税込)

店長のおすすめ

山盛り!

# 天空マグロ丼



山菱水産直送

国産メバチマグロ切り落とし  
国産メバチマグロ入りタタキ

2,980円(税込)

石巻産

# 金華サバ 漬け丼



迷ったらこれ。

1,900円(税込)

女川産



ASC-C-02276  
このロゴがついた水産物は、ASC（水産養殖管理協会）認証を  
取得した責任ある養殖場で育てられた水産物です。www.asc-aqua.org

# 銀鮭の王様 銀王丼



1,900円(税込)



三陸

# 海の幸 贅沢三品盛り

2,480円(税込)



三陸

# 至高の 蒸し牡蠣×ホタテ

1,050円(税込)

X・Instagram・食べログなどで  
ふいっしゃーまん亭の丼の写真を投稿すると

# 牡蠣1個プレゼント



@fishermanjapan もフォローよろしくおねがいします！

## このままでは魚がいなくなってしまう

近年、どんどん魚は小さくなり、あるいは獲れなくなってきました。イカやサケ、サンマの記録的な不漁をはじめ、魚によっては2,3年前に比べて1%しか取れなくなるものもあります。



天然資源に限らず養殖業も、海洋環境の変化で打撃をうけています。近年各産地で育てていた牡蠣やホヤは、全体の8~9割死んでしまいました。

## 海を守るために私たちができること

MSC・ASCラベルは環境に配慮した漁業あるいは養殖業で生産された水産物につけられる国際認証ラベルです。魚を食べる時、環境に配慮した水産物を選ぶことが、海を守ることに繋がります。

MSC・ASC 認証魚種数は国内で宮城県が一番多い！

※2024年12月末時点の国内の認証漁業・養殖業者によるMSC認証魚種とASC認証魚種の総数



MSC-C-57334



ASC-C-02276

## サステナブル・シーフードは、食べれば食べるほど海を守ることに繋がります



このラベルがついた水産物は、ASC-MSC 海産（海産）基準に  
従って認証された、持続可能で責任ある方法で生産された海産物  
（海産）です。 asc-aqua.org/seaweed



宮城県石巻市十三浜

ワカメ

お味噌汁や海鮮丼のツマに使用しているワカメもサステナブルシーフード。荒波で育った、肉厚シャキシャキで濃厚な味わいのワカメです。

## 他にも美味しいメニューをご用意しております



”いいとこ”をめかぶで和えた季節の漁師丼



宮城県石巻市  
金華サバ漬け丼



山菱水産直送  
マグロ山盛り！天空丼



宮城県南三陸町  
戸倉っこかき

魚について、質問がありましたら

お気軽にお声がけくださいね。素敵な笑顔でお答えします！



運営：フィッシャーマン・ジャパン

漁業のイメージをカッコよくて、稼げて、革新的な「新3K」に変え、次世代へと続く未来の水産業の形を提案していく若手漁師集団。

<https://fishermanjapan.com>





ふいっしやーまん亭

# 牡蠣と海鮮丼

また食べ終わった食器類はお時間がございましたら、  
食器棚へお戻しいただけますと嬉しいです。