



2021年8月19日

株式会社 JR 西日本イノベーションズ

陸上養殖水産物の認証ブランド「**PRO FISH** プレミアムオーガニックフィッシュ」の

ポップアップショップが8月20日より茨木駅構内にて本格営業開始！

～ お持ち帰り専門店での販売は全国初！！ ～

株式会社 JR 西日本イノベーションズ（大阪市北区、代表取締役社長：奥野 誠）は、「JR 西日本グループ中期経営計画 2022」に掲げた「地域共生企業」の具現化に向け、産業振興・雇用創出につなげ地域活性化に貢献するとともに、SDGs 達成を通じた社会課題解決に貢献するため、2021年6月に西日本旅客鉄道株式会社から譲り受けた鳥取県の「お嬢サバ」をはじめとした陸上養殖事業の拡大に取り組んでいます。

この度、2021年8月20日より茨木駅構内に、陸上養殖水産物における JR 西日本グループの認証ブランド「**PRO FISH** プレミアムオーガニックフィッシュ」のポップアップショップをオープン、本格営業を開始いたします。

本ポップアップショップは、「PRO FISH」ブランドである「お嬢サバ」や「白雪ひらめ」、「クラウンサーモン」の寿司等の生鮮食品のほか、「べっ嬢さくらます うらら」や「オイスターぼんぼん」、「とれ海老やん」の加工食品もご自宅で召し上がって頂けるお持ち帰り専門店、全国初となります。

本取り組みを含め、今後も陸上養殖事業の普及・拡大に挑戦し、産業振興・雇用創出による地域活性化とSDGs 達成による社会課題解決に貢献してまいります。

1. 取組概要

これまで主に飲食店等を通じてお客様にお届けしてまいりました「PRO FISH」ブランドの水産物や陸上養殖の取り組みをより多くのお客様に知って頂き、また安心安全で鮮度感が味わえる陸上養殖で育てた水産物をご自宅などでゆっくり味わって頂きたいという思いから、駅という立地でポップアップショップを展開することといたしました。

地域の生産者様と育てた水産物の生鮮食品のほか、地域の加工業者様と共同開発した加工食品も取り揃え、ポップアップショップを通じて「PRO FISH」ブランドの価値をお伝えしてまいります。

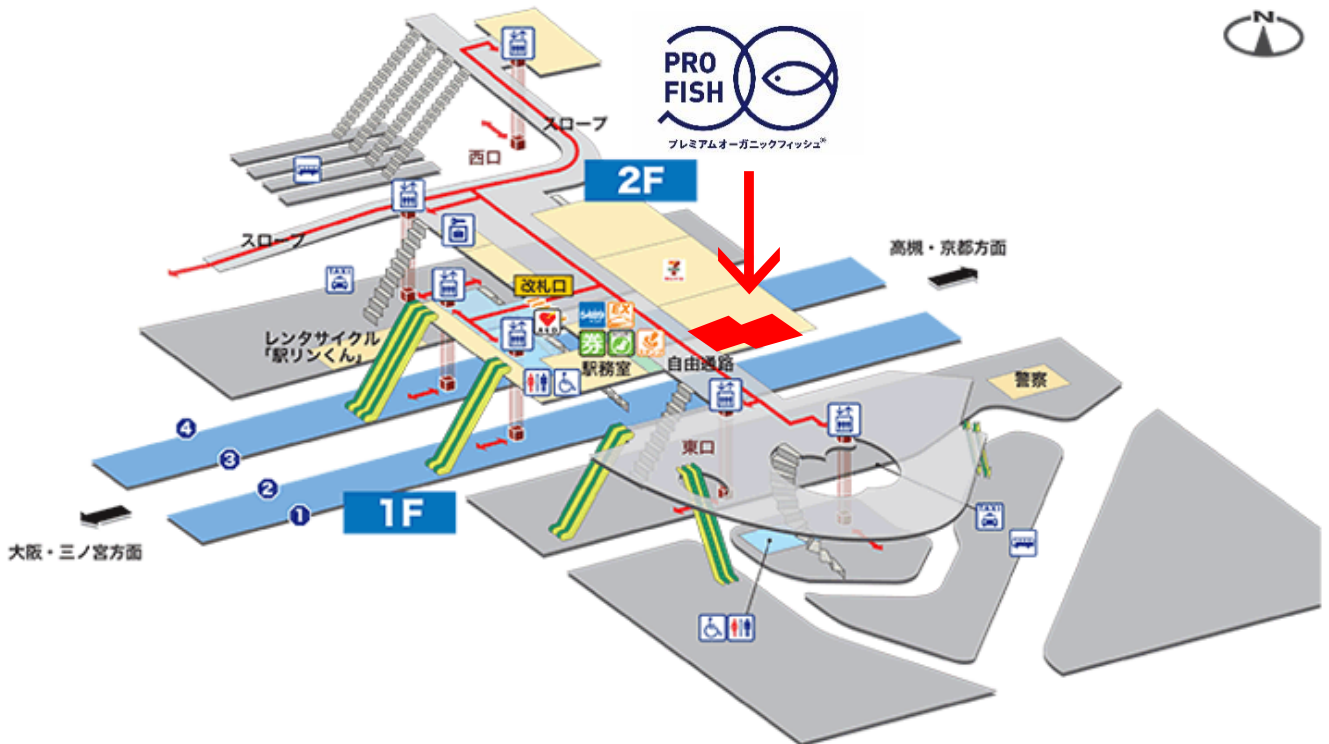
2. 店舗概要

- ・屋号 PROFISH
- ・所在地 大阪府茨木市駅前1-1-10（茨木駅構内）【詳細は参考資料1参照】
- ・営業時間 平日：11時～20時、土日祝：11時～18時
- ・その他 お支払いは、現金・ICOCA等交通系ICカード利用可能。

3. 商品概要

- ・「PROFISH」を使った生鮮食品（寿司等）、加工食品（冷凍食品含む）等 【詳細は参考資料2参照】
- ※時期によって商品の入れ替えやフェア等を実施予定。

店舗位置図



商品概要

	商品名	商品内容/価格(税込)等	製造者
生鮮食品	お嬢が®のさば棒寿司	酢めしたお嬢が®に白板昆布を乗せた押し寿司/1,500円	(株)鯖や
	お嬢が®の炙りさば棒寿司	酢めしたお嬢が®を炙った押し寿司/1,500円	
	お嬢が®のさば棒寿司食べ比べセット	お嬢が®のさば棒寿司と炙りさば棒寿司の1/2&1/2/1,500円	
	お嬢が®づくし	お嬢が®の生・炙り・昆布めの握り寿司各2貫/1,300円	(株)音羽
	白雪ひらめ昆布め押し寿司	おぼろ昆布で包んだ白雪ひらめの昆布めの押し寿司/900円	
	クワガモンづくし	クワガモンの生・炙りマヨネーズ・昆布めの握り寿司各2貫/1,000円	
	プロフィッツァ握り三種盛6貫	生のお嬢が®・白雪ひらめ・クワガモンの握り寿司各2貫/850円	
加工食品	お嬢が®のメガ®(冷凍)	まるやかな米酢で酢めしたお嬢が®/1,200円	(株)鯖や
	イスタ-ぼんぼん(冷凍)	解凍後生食できるル-フィ-ルのイスタ-ぼんぼん 12個/2,800円	(株)ファ-ムスギ
	とれ海老やん(冷凍)	解凍後生食できるとれ海老やん 250g(7~10尾)/3,800円	
	べっ嬢さくらます うらら一重桶	円形の富山名産のます寿司 400g/2,600円 ※毎週木・金限定販売	(有)丸龍庵
	べっ嬢さくらます うららミニ桶	円形の富山名産のます寿司 170g/1,300円 ※同上	
	べっ嬢さくらます うらら棒寿司	ます寿司を松前昆布で包んだ棒寿司/2,800円 ※同上	
	べっ嬢さくらます うらら笹寿司	一つひとつ笹で巻いた手の平サイズのます寿司/550円 ※同上	
	べっ嬢さくらます うららはべん プレーン・ステーキ	べっ嬢さくらます うららを乗せたはべん(富山県の方で「かまぼこ」)/プレーンとステーキ各280円	(株)富山ねるものコーポレーション
	べっ嬢さくらます うららはべんセット	はべんのプレーンとステーキの2本セット/550円	

※商品名や商品内容/価格(税込)は変更となる場合があります。また品切れの際はご容赦ください。



お嬢が®のさば棒寿司



お嬢が®の炙りさば棒寿司



お嬢が®づくし



お嬢が®のメガ®



クワカサモづくし



白雪ひらめ昆布メ押し寿司



アロイツシ握り三種盛6貫



オスターぼんぼん



とれ海老やん



ベッ嬢さくらます うらら一重桶



ベッ嬢さくらます うらら棒寿司



ベッ嬢さくらます うららはべん

※写真は全てイメージです。

PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュの取組概要

JR西日本グループは、様々な事業パートナーとともに陸上養殖に挑戦し、産業振興・雇用創出による地域活性化とSDGs達成による社会課題解決に貢献してまいります。

【PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュの名称について】

自然濾過された地下海水等、水質に優れた自然由来の水にこだわり、適正な管理下で持続的な生産に資する生産手法の陸上養殖であること、また生産履歴の管理や寄生虫やウィルス等に関する水産物の個体検査等も行い安心安全を担保している水産物であることから、「PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュ」と命名しました。「PROFISH」は、「PREMIUM」の「PR」、「ORGANIC」の「O」、「FISH」を組み合わせたもので、選び抜かれた(=「PRO(プロ)」)水産物(=「FISH(フィッシュ)」であることを表しています。

【ロゴタイプについて】

円を使ったシンプルなロゴデザインで、「安心感」や「親しみやすさ」を表しています。またロゴデザインの中に、プレミアムの頭文字「P」とオーガニックフィッシュの頭文字「O」、「魚(FISH)」のモチーフを入れ込むことで、「PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュ」の認証マークとなるようデザインしています。

シンボルマークの2つの重なる円は、海ではなく陸上で魚を育てる水槽を表すとともに、「∞(無限大)」のマークも表し、陸上養殖の「持続可能性」を象徴しています。



※WEBページ (URL <https://www.westjr.co.jp/life/profish/>)

【対象の水産物】

- | | |
|--|-----------------|
| ・鳥取生まれの箱入り娘「お嬢サバ」 | (鳥取県岩美郡岩美町・米子市) |
| ・瀬戸内産 塩田熟成牡蠣「オイスターぼんぼん」 | (広島県豊田郡大崎上島町) |
| ・富山いみず、いい水そだち「べっ ^{びん} 嬢さくらます うらら」 | (富山県射水市) |
| ・瀬戸内産 塩田わんぱく車海老「とれ海老やん」 | (広島県豊田郡大崎上島町) |
| ・山口長門産 長州極純淡麗「大吟雅とらふく」 | (山口県長門市) |
| ・鳥取生まれの箱入り娘「白雪ひらめ」 | (鳥取県米子市) |
| ・「クラウンサーモン」 | (鳥取県倉吉市) |

本取り組みは、SDGs目標の2番、8番、9番、13番、14番、15番に貢献するものと考えています。

