

「PRO FISH」の新魚種、日本初の陸上養殖「アカアマダイ」を試行販売！
～7月18日(海の日)にあわせ「無印良品」2店舗で開催する「陸上養殖フェア 第2弾」で販売～

2022年7月15日
株式会社 JR 西日本イノベーションズ

JR西日本グループでは、「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」となるため、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の達成を目指し社会課題解決に貢献するため、鳥取県の「お嬢サバ」をはじめとした陸上養殖に取り組んでいます。

この度、株式会社JR西日本イノベーションズ(大阪府大阪市北区、代表取締役社長：奥野 誠)は、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」の新たな仲間として、日本初となる陸上養殖のアカアマダイを試行販売いたします。販売にあたり、株式会社良品計画 近畿事業部と連携し、良品計画が展開する「食」の大型専門売場を備える無印良品 イオンモール堺北花田と無印良品 京都山科にて、7月18日(海の日)にあわせて開催する「陸上養殖フェア 第2弾」で販売することといたしましたので、お知らせいたします。なお、フェアでは陸上養殖により安心して生で食べられる「お嬢サバ」と「クラウンサーモン」も同時に販売いたします。

JR西日本グループは、今後もさまざま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。

1. アカアマダイの試行販売について

(1) 取組概要

長崎県五島市で、地下海水を使い陸上養殖された“安全・安心な魚”だけを食卓にお届けすることを理念に掲げる株式会社五島ヤマフと協業し、陸上養殖によって新しい価値を創造できる魚種として、2021年2月からアカアマダイの陸上養殖に着手いたしました。

アカアマダイは水分が多く品質の劣化が早い魚です。陸上養殖により安心して生で食べられる安全性や鮮度感等の品質を担保して供給し、お客様に喜んで頂けるかどうかを、試行販売を通じて検証してまいります。

(2) アカアマダイについて

- ・取扱概要：株式会社JR西日本イノベーションズが商品企画し、生産者から仕入れ飲食店等に販売。
- ・生産者：株式会社五島ヤマフ
- ・生産地：長崎県五島市富江町富江 357-145

※詳細は参考資料1をご参照ください。

2. フェアの概要

(1) 販売魚種 アカアマダイ、お嬢サバ、クラウンサーモン

(2) 販売箇所 ①無印良品 イオンモール堺北花田(鮮魚売場、Café & Meal MUJI)

大阪府堺市北区東浅香山4-1-12 イオンモール堺北花田1F

②無印良品 京都山科(鮮魚売場、Café & Meal MUJI)

京都市山科区竹鼻竹ノ街道町91 ラクト山科ショッピングセンターB1～2F

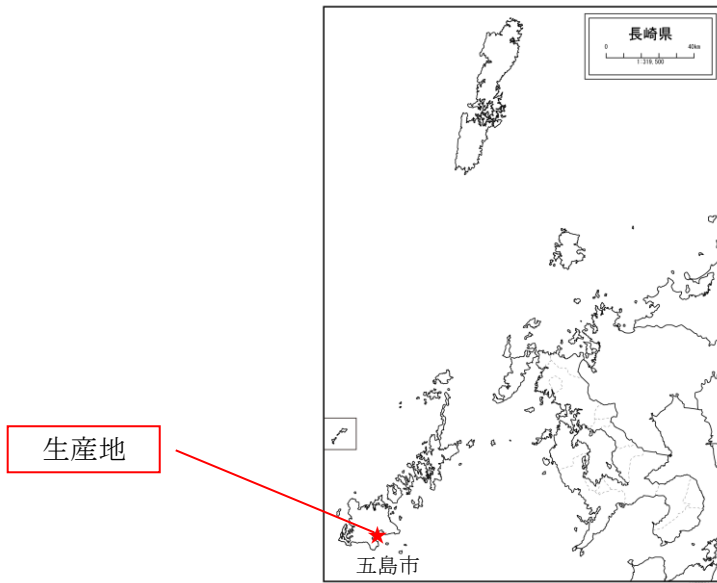
※詳細は参考資料2をご参照ください。

(3) 販売期間 7月16日(土)から7月18日(月・祝)の3日間

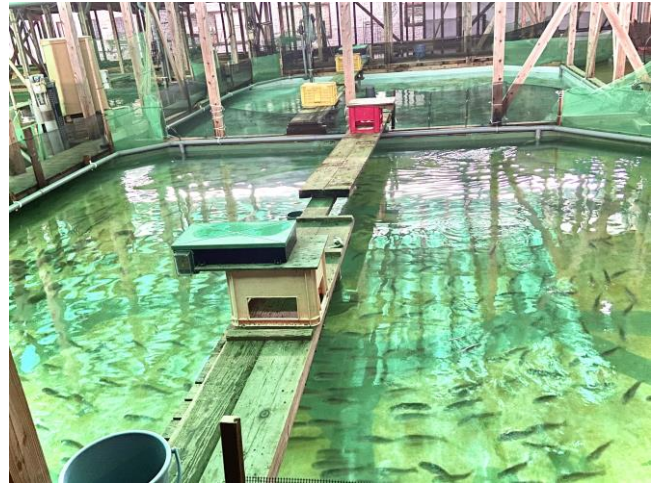
(4) 販売商品 別紙の販売商品一覧をご参照ください。

商品内容は予告なく変更になる場合がございますので予めご了承下さい。

アカアマダイについて



位置図



養殖場



アカアマダイ

フェアについて

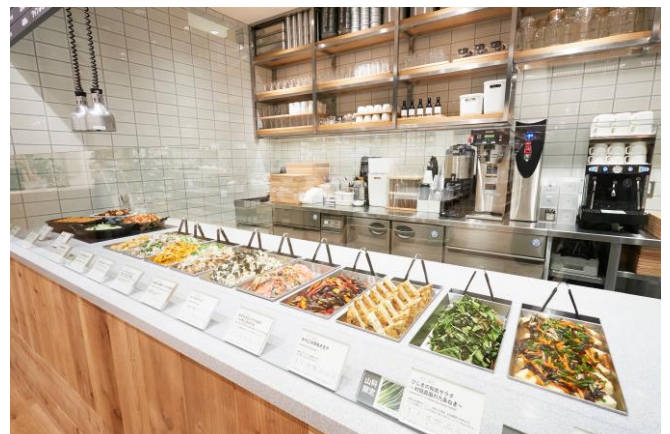


「陸上養殖フェア 第2弾」のメインビジュアル

無印良品



Café & Meal MUJI



販売箇所

※写真は無印良品 京都山科

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、さまざま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。

【陸上養殖の意義】

- ① 地域に特色ある産業を興し雇用を創出するほか、新たな地域産品を創り出し、地域活性化・地域共生に貢献します。
- ② 安全・安心・新鮮で美味しい水産物を流通できる仕組みを構築し、「日本の食文化」を守ります。
- ③ 水産資源を作り育てることで、海と海洋資源を保全するとともに、将来にわたり安定かつ持続可能な食糧を確保します。

【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イルス等に関する水産物の個体検査等も行い安全・安心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。



プレミアムオーガニックフィッシュ®

※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・米子市等) |
| ・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」 | (鳥取県米子市等) |
| ・「クラウンサーモン」 | (鳥取県倉吉市) |
| ・「プロフィッシュ ホンカワハギ(仮称)」 | (島根県出雲市) |

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。

