

プロフィッシュ
陸上養殖に係る(株)陸水との業務提携による大阪産「PRO FISH 陸水トラフグ」の販売開始！
～ JR西日本グループの認証ブランド「PRO FISH」を既存ブランドに初認証！～

2022 年 11 月 30 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」となることを目指し、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、社会課題解決に貢献するため、「お嬢サバ」をはじめとした陸上養殖事業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、以下「JR西日本イノベーションズ」）は、株式会社陸水（大阪府堺市堺区、代表取締役：奈須 悠記、以下「陸水」）と業務提携し、陸水が大阪府泉南郡岬町で陸上養殖するトラフグに対して 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」を認証し、販売開始いたします。既存の陸上養殖水産物ブランドに対して「PRO FISH」を認証するのは全国で初めてです。今後は日本全国の陸上養殖水産物ブランドに対しても認証の取り組みを拡大してまいります。

また、陸水と連携し、大阪を中心に陸上養殖の生産拡大と陸上養殖水産物の販売拡大に取り組むことといたしましたので、お知らせいたします。

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事業に挑戦し、地域・社会に貢献してまいります。

1. 陸水との業務提携について

（1）提携内容

大阪市内までわずか1時間の距離にある大阪府泉南郡岬町淡輪で、地下海水を使い陸上養殖することで、安全・安心と圧倒的鮮度を兼ね備えた水産物を提供している陸水と協業し、以下の連携事項について取り組みます。

（2）連携事項

- ・「PRO FISH」の生産及び販売拡大
- ・陸上養殖生産地及び生産者の共同開拓
- ・陸上養殖等に係る情報共有・調査研究

2. トラフグについて

（1）取組内容

- ・業務提携の具体的な取り組みとして、まずは連携事項の「PRO FISH」の生産及び販売拡大において、陸水が陸上養殖するトラフグを「PRO FISH」に認証し、共同で販売いたします。

（2）生産地

- ・大阪府泉南郡岬町淡輪

（3）商品名

- ・PRO FISH 陸水トラフグ

（4）販売概要

- ・参考資料2をご参照ください。

《お問い合わせ先》 株式会社 JR 西日本イノベーションズ TEL:06-6375-8244

PROFISH 陸水トラフグの養殖場について



位置図



養殖場

販売概要

販売箇所名	取扱店舗名	住所	販売期間	提供内容
大起水産	街のみなとマグロパーク 堺本店	〒591-8012 大阪府堺市北区中村町 607-1	12月3日～11日 ※12月10日、11 日に「第13回天下 の台所 大阪まつ り」in マグロパー ク堺本店を開催	てっちり鍋
(株)阪急阪神百貨店 阪急うめだ本店	(株)寺本商店 (株)北辰	〒530-8350 大阪府大阪市北区角田町 8 番 7 号 B2	12月1日、2日	(株)寺本商店:てっ さ、寿司 (株)北辰:てっちり 鍋用セット、
(株)高島屋 大阪店	(株)北辰	〒542-8510 大阪府中央区難波 5-1-5	12月1日、2日	てっちり鍋用セ ット
大阪産料理 空	堀江店 難波こめじるし店	〒550-0014 大阪府大阪市西区北堀江 1-1 -27 イマイビル 1 階 〒556-0011 大阪府大阪市浪速区難波中 2 -10-25 なんばCITYなんばこめ じるし	12月1日～31日	てっちり鍋、てっ さ
大阪いずみ市民生 活協同組合	※大阪いずみ生協店舗の みの取り扱い	※大阪いずみ生協各店舗にお 問い合わせください	12月30日、31日	てっちり鍋用セ ット

※販売箇所及び販売内容は変更となる場合があります。数量は十分ご用意しておりますが、品切れの際はご容赦ください。



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。



※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 ^{ひん} 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 ^{ひん} 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) |
| ・「プロフィッシュ アカアマダイ(仮称)」 | (長崎県五島市) |

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。

