

山口長門産 長州極純淡麗「大吟雅<sup>だいぎんが</sup>とらふく」  
日本橋三越本店ほか首都圏の百貨店などへ初出荷！！

2019年1月29日  
西日本旅客鉄道株式会社広島支社  
長門市

西日本旅客鉄道株式会社広島支社（以下、JR西日本広島支社）と山口県長門市（以下、長門市）が連携して取組んでまいりました、山口長門産 長州極純淡麗「大吟雅<sup>だいぎんが</sup>とらふく」が、日本橋三越本店をはじめとする首都圏の百貨店などへ初めて出荷されます。地域ブランドの向上による地域活性化の起爆剤となることを願い、初出荷式を行いますので、お知らせいたします。

### 1. 取組概要と首都圏への初出荷について

JR西日本グループでは、西日本の新たな地域製品の開発に取り組み、新たな産業を振興し雇用を創出することにより、地域活性化に貢献することを目指しています。また、昨年12月には、陸養殖の生産管理方法の高度化・標準化を図り、業界の更なる拡大につなげることを目的に、認証ブランド「PROFISH<sup>プロフィッシュ</sup>プレミアムオーガニックフィッシュ」を定めました。

山口長門産 長州極純淡麗「大吟雅とらふく」は、その一環として、JR西日本と長門市及び長門市内の陸上養殖事業者が連携し、トラフグの陸上養殖の推進による地域活性化に取り組んできたものです。

これまで、関西圏のホテルや和食店等には、出荷されてまいりましたが、この度、日本橋三越本店をはじめとする首都圏の百貨店などへ初出荷され、2019年2月9日より、店頭に並ぶこととなりました。今後も3者が連携し、陸上養殖トラフグの事業性の強化、ブランド力の向上により、県外への出荷を増やし、地域活性化を進めてまいります。

- ・生産者及び生産地：安藤建設株式会社（山口県長門市三隅下 3812-44）
- ・標準和名：トラフグ  
※詳細は参考資料1をご参照ください。
- ・首都圏での販売箇所：吉川水産 日本橋三越本店 B1F、  
吉川水産 マルイファミリー志木店内 食遊館 1F  
※2019年2月9日より販売開始

### 2. 初出荷式について

- ・日時：2019年2月4日（月）午前9時～午前11時
- ・場所：安藤建設株式会社養殖場（山口県長門市三隅下 3812-44）
- ・ご取材いただける内容
  - (1) 生け簀から出荷トラックへの「トラフグ」積み込みの様子（午前9時～）
  - (2) 初出荷式（関係者挨拶、テープカット等）（午前10時～）
  - (3) トラックの見送り（関係者が横断幕を持ってトラックを見送る様子）
  - (4) 関係者へのインタビュー（JR西日本広島支社、長門市、安藤建設株式会社）  
※当日は、山口長門産 長州極純淡麗「大吟雅とらふく」の試食もご用意しております。
- ・取材申込について  
別紙に必要事項を記入の上、メールにてお申込みください。  
※2019年2月1日（金）午後5時を締め切りとさせていただきます。

## 山口県長門市産のトラフグの概要

山口県の北西部に位置し、北部には北長門海岸国定公園に指定される美しい日本海の風景が広がる山口県長門市で陸上養殖しています。周囲に連なる山々から流れ込むミネラル豊富で清潔な海水を使って養殖することにより、トラフグ本来の淡泊な味の中に、雑味が少ないことから来るクリアで上質な味を感じられるのが特長です。

吟味した海水や餌を用いて熟練の養殖技術でトラフグを育てる製法が、日本酒の「大吟」醸を造る精製度合いの高い製法を想起させること、また、淡泊さの中に感じられるすっきりとした上品な味が、洗練されていて上品であることを意味する「雅」を想起させることから着想を得て、「大吟雅とらふく」と名付けました。また長門市で約 10 年前からトラフグ陸上養殖に取り組み、陸上養殖を通じた地域活性化を目指す地域の思いを伝えるため、産地が分かるよう「山口長門産」や「長州」という言葉をショルダーフリーズに盛り込みました。

「大吟雅とらふく」が、山口県長門市の新たな地域産品として多くの方に知って頂き、召し上がって頂けるようご提供していきます。

山口長門産 長州極純淡麗  
大吟雅とらふく

ネーミングロゴ



生産地の位置図



養殖場



大吟雅とらふく



調理例

## PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュの概要

### 【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、いい水育ち「べっ嬢さくらます 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)

※ ( ) は生産地です。魚種は今後も拡大していく予定です。

