



Operation Factory

瀬戸内発の高付加価値「牡蠣」で地域活性化！

西日本旅客鉄道(株)、(株)ファームスズキ、(株)オペレーションファクトリーの3社が共同市場調査を開始

平成 28 年 11 月 18 日
西日本旅客鉄道株式会社
株式会社ファームスズキ
株式会社オペレーションファクトリー

西日本旅客鉄道株式会社（以下、JR 西日本）、株式会社ファームスズキ（以下、ファームスズキ）及び株式会社オペレーションファクトリー（以下、オペレーションファクトリー）は、地域活性化につながる地下海水を使った新たな養殖事業の実現に向け、陸上養殖した高付加価値「牡蠣」の共同市場調査を開始することといたしましたので、お知らせいたします。

1. 本取り組みの概要

JR 西日本グループは、「JR 西日本グループ中期経営計画 2017」において掲げた「地域共生企業」となるべく、西日本の新たな地域製品の開発に取り組んでいます。現在、鳥取県で地下海水を使って陸上養殖した高付加価値マサバ「お嬢サバ」に取り組んでおり、今回はその取り組みに続くものです。

ファームスズキは、自然豊かな広島県大崎上島で、国内では珍しい塩田跡の養殖池を活用して広島県発の新たなブランド牡蠣の養殖に取り組んでいます。

オペレーションファクトリーは、世の中に必要とされる飲食事業を通して地域社会へ貢献することを目指し多業態の飲食事業を手掛けており、オイスターバー「wharf（ワーフ）」を国内外で運営しています。

平成 28 年 6 月から JR 西日本とファームスズキはノロウィルスの影響を受けにくく、生でも食べられる高付加価値「牡蠣」の共同研究に取り組んでおり、この度、お客様への販売を行うオペレーションファクトリーが加わり、3 社で高付加価値「牡蠣」のニーズを探る共同市場調査を行います。

なお、本取り組みにあたり、一般財団法人 広島県栽培漁業センターから稚貝（産卵しない品種）の提供を受けたほか、一般財団法人 広島県環境保健協会にて食品衛生検査を行っています。

2. 共同市場調査の内容

- ・オペレーションファクトリーが運営するオイスターバー「wharf」梅田店と新宿店にて、12 月中旬（予定）から数量限定で販売いたします。
- ・本市場調査を機に、地域発のブランド牡蠣となることを目指して高付加価値「牡蠣」に「オイスターぼんぼん」と名付け、ブランド育成を行います。

3. その他

販売に先立ちましてメディア向け試食会を開催いたします。

日時：11 月 28 日（月）15：00 開始

場所：オイスターバー「wharf」梅田店（大阪市北区茶屋町 1-45-101）

各社の会社概要

【JR 西日本】

- (1) 商号 西日本旅客鉄道株式会社
- (2) 所在地 大阪府大阪市北区芝田 2-4-24
- (3) 代表者 代表取締役社長 来島 達夫
- (4) 資本金 1,000 億円
- (5) 設立年月 昭和 62 年 4 月
- (6) 主な事業内容 運輸業、流通業、不動産業、その他

【ファームスズキ】

- (1) 商号 株式会社ファームスズキ
- (2) 所在地 広島県豊田郡大崎上島町東野垂水 37-2
- (3) 代表者 代表取締役社長 鈴木 隆
- (4) 資本金 15 百万円
- (5) 設立年月 平成 27 年 8 月
- (6) 主な事業内容 牡蠣・車海老・あさりの養殖及び販売、飲食店運営

【オペレーションファクトリー】

- (1) 商号 株式会社オペレーションファクトリー
- (2) 所在地 大阪府大阪市西区北堀江 1-12-10 山田ビル 2F
- (3) 代表者 代表取締役社長 笠島 明裕
- (4) 資本金 47 百万円
- (5) 設立年月 平成 10 年 7 月
- (6) 主な事業内容 飲食店経営、飲食店運営受託、飲食店プロデュース、コンサルティング、デザインワークス

高付加価値「牡蠣」の概要

高付加価値「牡蠣」は、広島県大崎上島の塩田跡の養殖池で養殖しています。地下海水を使って陸上養殖することによりノロウィルスの影響を受けにくく、これまで以上に「安全性」が高まり、安心して生でも召し上がって頂けます。また、地下海水を使うことで牡蠣の餌となる植物プランクトンが豊富になるため成長が早く、養殖期間7ヶ月程度で出荷することができます。12月中旬（予定）から販売する牡蠣は未産卵で、小振りですが磯臭さやえぐみが少なく、強い甘みが特長です。

養殖にあたり、幼生の段階から一粒ずつばらして養殖するシングルシード方式を採用しており、養殖池に浮かべた養殖かごで揺られながら育った牡蠣の殻は見た目も綺麗です。

春以降の販売も目指しており、季節によって変化する味わいや見た目を是非お楽しみください。



養殖場所

住所：広島県豊田郡大崎上島町東野垂水 37-2



養殖場



高付加価値「牡蠣」



料理イメージ

高付加価値「牡蠣」のネーミング・ロゴ

温暖な瀬戸内の気候のもと、塩田跡の養殖池で、ろ過された地下海水を使って大切に育てた牡蠣。一度も海に出ることなく、ノロウィルスの影響を受けにくい環境で育った世間知らずの牡蠣。こうした特長にちなんだ「お坊ちやま=ぼんぼん」と英語の「オイスター」を組み合わせ、「オイスターぼんぼん」と名付けました。

昔懐かしい、砂糖製の殻でウィスキーを包んだ甘いお菓子「ウィスキーぼんぼん」と似た語感から受ける可愛らしさと響きの良さから、幅広い世代に愛着を持って頂ければと思います。

「オイスターぼんぼん」を「瀬戸内」の新たな地域産品として多くの方々に知って頂き、召し上がって頂けるよう大切に育て、ご提供していきます。

塩田熟成牡蠣
瀬戸内産
オイスターぼんぼん

塩田熟成牡蠣
瀬戸内産
オイスターぼんぼん

高付加価値「牡蠣」の販売店舗の概要

- 販売する店舗 オイスターバー「wharf」梅田店
オイスターバー「wharf」新宿店
- 提供日 12月中旬(予定)から下記の営業時間に**数量限定**で販売いたします。
※天候や仕入状況等により販売できない場合がありますので、ご了承ください。

【オイスターバー「wharf」梅田店】 http://www.opecfac.com/u_wharf/

大阪市北区茶屋町 1-45-101

JR「大阪」駅から徒歩5分、阪急「梅田」駅から徒歩2分

TEL : 06-6292-8889

営業時間 Lunch 11:00～15:00
 Café 15:00～17:00
 Dinner 17:00～24:00



【オイスターバー「wharf」新宿店】 <http://www.opecfac.com/wharf/>

東京都新宿区千駄ヶ谷 5-24-55 ニュウマン新宿店 2F エキソト

JR「新宿」駅から直結

TEL : 03-3351-7788

営業時間 Morning 7:00～11:00
 Lunch 11:00～15:00
 Dinner 15:00～04:00

