

「べっ嬢さくらます うらら」の創作洋風メニューやサクラマス尽くしの御膳が登場！
都内のイタリアンや富山の料亭で高付加価値サクラマスと新たな出会い！

平成 29 年 8 月 10 日
西日本旅客鉄道株式会社
株式会社 にっぽん
株式会社 五万石千里山荘

西日本旅客鉄道株式会社（以下、「JR 西日本」）は、株式会社 にっぽん（以下、「にっぽん」）との共同市場調査の内容を変更するとともに、新たに JR 西日本グループの株式会社 五万石千里山荘（以下、「五万石千里山荘」）と試験販売を開始し、共同市場調査を行う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。その取り組みの一環として、平成 29 年 4 月から射水市と連携してサクラムスの陸上養殖を推進するとともに、にっぽんと共同で高付加価値サクラムスのニーズを探る市場調査を開始いたしました。射水市内で陸上養殖されるサクラマスに「べっ嬢さくらます うらら」と名付け、新鮮なまま生で食べられる特徴を活かした提供方法で試験販売をしたところ、あっさりとした味わいや鮮やかな見た目についてお客様にご好評をいただきました。

この度、「べっ嬢さくらます うらら」の新メニューの販売や販売店舗及び販売地域の拡大に新たにチャレンジいたします。これにより、高付加価値サクラムスの提供方法や提供シーンの更なる可能性を探ってまいります。

2. 試験販売の内容

【にっぽんとの試験販売】

生食以外のメニューを販売するとともに、イタリアンの店舗等でも初めて販売します。

(1) 販売場所と調理内容

- ・本格江戸前寿司「魚がし日本一」10 店舗 握り寿司、塩麴焼き等
- ・立喰い寿司「魚がし日本一」1 店舗 握り寿司
- ・イタリアンダイニング「Aoyuzu」1 店舗 瞬間スモーク、タルタル等
- ・魚菜料理「青柚子」1 店舗 釜めし
- ・魚がし料理「青ゆず寅」3 店舗 刺身、竜田揚げ等

(2) 販売期間

- ・8 月 22 日（火）～9 月 30 日（土） ※店舗により定休日は異なります。

【五万石千里山荘との試験販売】

「べっ嬢さくらます うらら」を富山県内で初めて販売し、料亭で御膳として提供します。

(1) 販売場所と調理内容

- ・五万石千里山荘内お食事処「千里山荘」 うらら御膳

(2) 販売期間

- ・9 月 4 日（月）～9 月 30 日（土）※水曜定休 ※3 日前 17 時迄に要予約

3. メディア向け試食会

【にっぽん】8 月 22 日（火）15:00～ 「魚がし日本一」茅場町店

【五万石千里山荘】8 月 21 日（月）15:00～ 五万石千里山荘内お食事処「千里山荘」

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

【にっぽん】

- (1) 商号 株式会社にっぽん
- (2) 所在地 東京都千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 10 階
- (3) 代表者 代表取締役社長 近藤 洋一
- (4) 資本金 2 億 9 千万円
- (5) 設立年月 昭和 57 年 5 月
- (6) 主な事業内容 飲食店・創作和食店の経営、通販事業、宅配事業

【五万石千里山荘】

- (7) 商号 株式会社五万石千里山荘
- (8) 所在地 富山県富山市婦中町千里 5866
- (9) 代表者 代表取締役社長 四十九 英明
- (10) 資本金 5,658 万円
- (11) 設立年月 昭和 49 年 8 月
- (12) 主な事業内容 飲食店の経営、冷凍調理食品の製造及び販売、宿泊施設の経営

にっばんでの販売概要と調理内容

1. 販売店舗 **本格江戸前寿司「魚がし日本一」10店舗**
 赤坂店、浜松町店、大手町グランキューブ店、浅草橋店、ハマサイト店、
 三田店、新橋駅ビル店、茅場町店、御徒町店、川崎店
立喰い寿司「魚がし日本一」1店舗 中之島フェスティバルプラザ店
 店舗の詳細 <http://www.uogashi-nihonichi.com/>
イタリアンダイニング「Aoyuzu」1店舗 恵比寿店
 店舗の詳細 <http://aoyuzu.net/>
魚菜料理「青柚子」1店舗 二子玉川店
 店舗の詳細 <http://www.ao-yuzu.com/>
魚がし料理「青ゆず寅」3店舗 丸ビル店、豊洲店、横浜店
 店舗の詳細 <http://www.aoyuzu-tora.com/>
 ※営業時間は店舗により異なります。詳しくは店舗の詳細をご参照ください。
2. 提供日 8月22日(火)から販売開始いたします。 ※数量限定
 ※当日入荷分がなくなり次第終了とさせていただきます。また、天候や仕入れ状況
 等により販売できない場合がありますので、予めご了承ください。
3. 調理内容 **本格江戸前寿司「魚がし日本一」**
 握り寿司単品(生、塩レモン、すだちおろし)、握り三貫セット、刺身、
 柚庵焼き、竜田揚げ、塩糍焼き、西京焼き
立喰い寿司「魚がし日本一」
 握り二貫セット
イタリアンダイニング「Aoyuzu」
 瞬間スモーク、タルタル、アヒージョ
魚菜料理「青柚子」
 釜めし
魚がし料理「青ゆず寅」
 刺身、柚庵焼き、竜田揚げ、塩糍焼き、西京焼き
 ※仕入れ状況により提供メニューは異なります。



塩麴焼き



瞬間スモーク



釜めし



タルタル

調理イメージ

五万石千里山荘での販売概要と調理内容

1. 販売店舗 五万石千里山荘内お食事処「千里山荘」
富山県富山市婦中町千里 5866
営業時間：11:30～14:30 (L.O. 14:00)
17:00～21:00 (L.O. 20:30)



五万石千里山荘夜景

2. 提供日 9月4日(月)から販売開始いたします。
※毎週水曜日は定休日となります。 ※3日前17時迄に要予約。
※ご予約方法：8月21日(月)からお電話にて承ります。(TEL:076-469-2900)
3. 調理内容 うらら御膳 3,500円(税別)
料理内容：「うらら」のお造り、「うらら」の昆布メ、
「うらら」とアボカドの土佐酢ゼリー掛け、
「うらら」のけんちん蒸し、「うらら」と米なすの炊焼き、
「うらら」の握り寿司、氷見うどん



調理イメージ

高付加価値サクラマスの概要

富山県で昔から親しまれてきたサクラマスは、川で生まれて育った稚魚（ヤマメ）が海に下り成長して大型化し、産卵時に川を遡上する生態を持っています。その名前と遡上する時期から「春」の季節に馴染みが深く、漁獲量の減った現代においては希少な魚とされています。

射水市では、平成 27 年に悲願であったサクラマスの完全養殖に成功しました。それ以降、大門漁業協同組合が射水市を流れる庄川の伏流水を使って採卵・孵化・ヤマメの陸上養殖を行い、その後場所を移し、堀岡養殖漁業協同組合が富山湾の水深 100m から汲み上げた海水を使ってサクラマスの陸上養殖を行って更なる養殖技術の向上を図っています。

伏流水と水深 100m から汲み上げた海水を使って陸上養殖することにより、寄生虫が付きにくく新鮮なまま生で召し上がって頂けるほか、サケ科特有の臭味が少ないのが特長です。また、伏流水を使って陸上養殖することにより、稚魚が海水に適用できるようになる銀化（ぎんけ）現象が起きやすいため早くサクラマスになり、養殖期間 1 年半程度で春から出荷できます。



養殖場所：富山県射水市内



養殖サイクル

高付加価値サクラマスのネーミング・ロゴ

漁獲量が少ないという希少性に加え、陸上育ちで寄生虫が付きにくく新鮮なまま生で食べられる「特別品」に仕立てたことや、伏流水と富山湾の水深 100m から汲み上げた海水という 2 種の綺麗な水の中で「美しさ」に磨きをかけて育ってきたことから、2 つの意味を込めて「べっ嬢さくらます」と名付けました。また、「のどかでおっとりとしたさま」「晴々として楽しそうな様子」という意味を持ち、「春」を連想させる「うらら」という言葉が、サクラマスの大切に育てられた様子と立派に成長して晴れ舞台を迎える姿にふさわしいことから、愛称を付けております。

富山県射水市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ご提供していきます。

