



鳥取から世界へ！鳥取生まれの高付加価値マサバ「お嬢サバ」海外初出荷！

西日本旅客鉄道株式会社と株式会社鯖やが第3回共同市場調査を実施

平成 28 年 6 月 24 日
西日本旅客鉄道株式会社
株 式 会 社 鯖 や

西日本旅客鉄道株式会社(大阪府大阪市北区 代表取締役社長:来島達夫 以下、「JR 西日本」)は、地域活性化につながる新たな地域産品の発掘の可能性を探るため、鳥取県において地下海水を使った高付加価値マサバの陸上養殖に取り組んでいます。この度、「お嬢サバ」のニーズを探る第3回共同市場調査を株式会社鯖や(大阪府豊中市 代表取締役社長:右田孝宣 以下、「鯖や」と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産品の発掘と流通に取り組んでいます。

鯖やは、サバ寿司を中心としたサバの商品企画・販売に加え、サバ料理専門店「SABAR (サバー)」などでお客様にサバを提供し、サバの魅力発信に取り組んでいます。

このような中、JR 西日本が鳥取県栽培漁業センターと行っている共同研究の一環として、寄生虫が付きにくく新鮮なまま生で食べられる高付加価値マサバを「お嬢サバ」と名付け、これまで2回にわたり鯖やと連携し試験販売したところ好評を博しました。

今回、3回目の試験販売を行い、更なる「お嬢サバ」のニーズを探る市場調査を行います。

2. 共同市場調査の内容

販売店舗は、鯖やが運営する国内の「SABAR」8店舗に加え、7月16日(土)にグランドオープンする海外1号店の「SABAR シンガポール店」に拡大いたします。

提供方法は、「お嬢サバ」のアラカルトメニューとし、7月13日(水)からお客様に限定販売いたします。※「SABAR シンガポール店」は8月26日(金)のみ限定販売

3. その他

(1)「お嬢サバ」の海外初出荷を記念いたしまして、「SABAR シンガポール店」で鯖やの「サバ博士によるお嬢サバの姿造りショー」を開催いたします。

日 時: 7月15日(金) 15:00 開始

場 所: SABAR SINGAPORE ※シンガポール伊勢丹オーチャード店内

(435 Orchard Rd,#04-50 Wisma Atria Shopping Centre, Singapore)

その他: 終了後、「お嬢サバ」をシンガポール店限定メニューとともにご試食頂きます。

「お嬢サバ」の概要とアラカルトメニューのイメージ

◆「お嬢サバ」の概要

鳥取県栽培漁業センターは、完全養殖の稚魚を、地下海水を使って陸上養殖することで、寄生虫が付きにくく新鮮なまま生で食べられるマサバの養殖試験を平成24年から進めています。

平成27年6月からJR西日本が加わり、マサバの陸上養殖の採算性等を検証し、事業化を図るための共同研究を進めています。その一環として、試験販売で扱うマサバに「お嬢サバ」という市場調査用の仮のネーミングを付け、新たなブランド化を図っています。

「お嬢サバ」というネーミングは、寄生虫が付きにくくなるという養殖プロセスから、大切に育てたという意味を込めて、「箱入り娘」から連想される「お嬢様」にちなんで付けました。また、将来的に鳥取県の新たな地域産品になればという思いから、産地が分かる「鳥取生まれ」という言葉をショルダーに入れていきます。

鳥取生まれの箱入り娘

お嬢サバ

◆アラカルトメニューのイメージ（価格は税別）



新商品 「お嬢サバ」ののぎり寿司（2貫） 680円



「お嬢サバ」の姿造り 3,800円



新商品 「お嬢サバ」と「とろさば」の食べ比べ 2,980円



「お嬢サバ」のカルパッチョ 980円



「お嬢サバ」の白子ポン酢 1,380円



「お嬢サバ」の真子ポン酢 980円

※「お嬢サバ」の白子ポン酢と真子ポン酢のご提供は仕入状況によります

