

**今年も3月8日（サバの日）に「お嬢サバ」出荷解禁！
小売は初！販売箇所を拡大し、大阪・東京で「サバの日」イベント販売も開催！
今年初めて「お嬢サバ」加工品“サバパック”を数量限定で販売！**

2019年2月25日
西日本旅客鉄道株式会社

西日本旅客鉄道株式会社（以下、JR西日本）は、鳥取県及び岩美町と連携し、2017年6月から地下海水を使い寄生虫が付きにくく新鮮なまま生で食べられる「お嬢サバ」の陸上養殖事業を行い、昨年3月から本格出荷を開始いたしました。今年も3月8日（サバの日）から、初めて小売店舗で販売する等し、販売箇所をさらに拡大して出荷いたします。これにあわせ、大阪・東京で「サバの日」のイベント販売も開催いたします。

また今年、JR西日本が地域の生産者の皆さまと協力してプロデュースする食のブランド「いいち星」シリーズとして、初めて「お嬢サバ」の加工品“サバパック”を石井食品株式会社と共同開発し、3月8日から数量限定で販売することといたしましたのでお知らせいたします。

1. 「お嬢サバ」の飲食店・小売での販売 …詳細は参考資料2をご参照ください

JR西日本グループのホテルグランヴィア京都 日本料理「浮橋」やさば料理専門店「SABAR（サバー）」、鳥取県のぎんりん・村上水産グループを中心とした昨年の販売箇所に加え、今年以下の箇所でも新たに販売いたします。

・株式会社稲田屋本店

四季と酒の蔵 稲田屋（米子店、日本橋店、新宿西口店、品川店、大手町店）

・大起水産グループ

魚と海鮮鮨酒場 街のみなと ルクア大阪店（ルクア大阪地下2階 キッチン&マーケット内）

・吉川水産

日本橋店（日本橋三越本店内）、そごう大宮店、マルイファミリー志木店

2. 「サバの日」のイベント販売

(1) 株式会社鯖やとのイベント販売

JR西日本と株式会社鯖やが「お嬢サバ」の出荷解禁を記念し、出荷解禁式やサバ博士によるサバ商品の認定式、サバワングランプリ発表等を盛り込んだイベント販売を開催いたします。

日 時：3月8日（金）11時00分～20時00分

場 所：OSAKA STATION CITY JR大阪駅2階アトリウム広場

(2) 鳥取県×岡山県 共同アンテナショップ とっとり・おかやま新橋館とのイベント販売

JR西日本ととっとり・おかやま新橋館が「お嬢サバ」の加工品の新発売を記念し、鳥取県産の北条ワイン等とタイアップしたイベント販売を開催いたします。

日 時：3月8日（金）18時30分～20時00分

場 所：とっとり・おかやま新橋館 1階物品販売ショップ

3. 「お嬢サバ」の加工品 サバパック

(1) 商品概要 …詳細は参考資料3をご参照ください

特 長：鳥取生まれの箱入り娘「お嬢サバ」と国産中心の厳選食材をふんだんに使い、開けやすくレンジで温められる容器の中で無添加調理により仕上げ、“箱”に入れました。トマト煮、オイル煮 瀬戸内産レモン仕立て、塩・バジル仕立ての3種類をご用意いたしました。

価 格：各980円（税抜）

製造者：石井食品株式会社 千葉県船橋市本町2-7-17

(2) 販売箇所 …詳細は参考資料4をご参照ください

〔JR西日本グループ店舗〕

・ルクア大阪 キッチン&マーケット

・おみやげ楽市（鳥取店、米子店、松江シャミネ店） ・おみやげ処金沢・富山

〔関東エリア〕

・鳥取県×岡山県 共同アンテナショップ とっとり・おかやま新橋館

他

「お嬢サバ」の概要

鳥取県（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 2012 年から進めています。2015 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する共同研究を経て、2017 年 6 月から JR 西日本が岩美町において陸上養殖事業を行い、2018 年 3 月から本格出荷を開始いたしました。販売にあたり「お嬢サバ」と名付けてブランド育成を行っています。

「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」にちなんで名付けました。また、産地が分かる「鳥取生まれ」という言葉をネーミングに併記しました。

「お嬢サバ」を「鳥取県」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。



鳥取生まれの箱入り娘

お嬢サバ

「お嬢サバ」のネーミング・ロゴ



「お嬢サバ」

「お嬢サバ」の主な販売箇所

	店名等	所在地・連絡先	販売期間	調理内容
店舗 グループ JR西日本	ホテルラウンジ 伊京都 日本料理「浮橋」	京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル JR 京都駅中央口 ホテルラウンジ 伊京都M3F 日本 料理「浮橋」 075-342-5527	4月～5月頃 17時～21時L.O.	姿造り、造りとに ぎり寿司のセット (単品でも販売)
	魚と海鮮鮭酒場 街のみなと ルガ大阪店	大阪府大阪市北区梅田 3-1-3 ルガ大阪地 下2階 キッチン&マーケット内 06-6147-3057	3月8日、4月～5月頃 10時～22時30分L.O.	生にぎり寿司
鯖や 店舗	SABAR 大阪南森町店	大阪府大阪市北区天神橋 3-2-37 06-6354-8238	3月8日～5月頃 17時～22時38分(鯖街道 大阪阪 急三番街店は21時、神戸元町店 は21時38分、GEMS 大門口は土・ 祝日のみ21時38分) L.O.	姿造り、お造り、 お嬢サバととろさ ばの五種盛り、に ぎり寿司
	SABAR 大阪福島店	大阪府大阪市福島区福島 2-2-2 1階 06-6147-3801		
	SABAR 鯖街道 大阪天満店	大阪府大阪市北区天神橋 3-10-17 06-6353-6338		
	SABAR 鯖街道 大阪阪急三番街店	大阪府大阪市北区芝田 1-1-3 阪急三番街南館地下2階 06-6131-9138		
	SABAR 鯖街道 京都烏丸店	京都府京都市下京区高辻通新町西入堀之 内町 287 075-754-8738		
	SABAR 神戸元町店	兵庫県神戸市中央区元町通 3-11-4 078-332-3938		
	SABAR 鯖街道 東京銀座店	東京都中央区銀座 8-3-1 GINZA TOKIDEN 地下1階 03-6264-5638		
	SABAR GEMS 大門口	東京都港区芝大門 1-15 GEMS 大門口 5階 03-6435-9438		
	SABAR 大阪梅田・中津店	大阪府大阪市北区中津 1-13-8 06-6485-8838		
	SABAR 東京恵比寿・代官山店	東京都渋谷区代官山町 13-4 ヴェガ代官山II地下1階 03-6452-5238		
鳥取 県内	海陽亭 道の駅 きなんせ岩美店	鳥取県岩美郡岩美町新井 337-4 道の駅「きなんせ岩美」内 0857-73-1115	3月8日～5月頃 10時30分～20時L.O.	姿造り等 【活魚でご提供】
	天然海水いけす 海陽亭	鳥取県鳥取市賀露町西 3-27-1 0857-31-4649	3月8日～5月頃 11時～14時 L.O.、17時～21時L.O.	
	旬海料理 ざんりん	鳥取県鳥取市末広温泉町 365 0857-21-4649	3月下旬～5月頃 17時～21時L.O.	
	海鮮問屋 村上水産鮮魚部	鳥取県鳥取市永楽温泉町 378 0857-22-1000	3月下旬～5月頃 11時～13時 30分L.O.、17時～22時L.O.	
	おさかなダイニング ざんりん亭	鳥取県鳥取市白兔 613 道の駅「神話の里 白うさぎ」2階 0857-59-1223	3月下旬～5月頃 11時～21時L.O.	
	気高遊魚センター 櫓櫃(ろかい)	鳥取県鳥取市気高町八束水 2706-147 0857-82-0111	3月下旬～5月頃 11時～14時L.O.	
	海陽亭 境港店	鳥取県境港市昭和町 9-5 境港水産物直売センター内 0859-42-4649	3月下旬～5月頃 9時30分～16時30分L.O.	
	四季と酒の蔵 稲田屋 米子店	鳥取県米子市朝日町 58-11 0859-22-0070	4月1日～5月頃 17時～23時L.O.	
関東 エリア	四季と酒の蔵 稲田屋 日本橋店	東京都中央区日本橋 2-3-4 日本橋グランドビル1階 03-3510-1718	3月11日～5月頃 17時～22時(土20時)L.O.	宴会メニュー(しゃぶ しゃぶ)、お造り
	四季と酒の蔵 稲田屋 新宿西口店	東京都新宿区西新宿 1-1-1 新宿パレット6階 03-3349-1708	4月1日～5月頃 17時～22時(日・祝日21時)L.O.	
	四季と酒の蔵 稲田屋 品川店	東京都港区港南 1-9-36 7F品川1階 03-6718-1718	4月1日～5月頃 17時～22時(土21時)L.O.	
	四季と酒の蔵 稲田屋 大手町店	東京都千代田区大手町 1-3-2 大手町カンパニースセンター(経団連会館)地下1 階 03-3282-1708	4月1日～5月頃 17時～22時L.O.	お造り
	吉川水産 日本橋店	東京都中央区日本橋室町 1-4-1 日本橋 三越本店内本館地下1階 03-3243-1333	3月8日	
	吉川水産 そごう大宮店	埼玉県さいたま市大宮区桜木町 1-6-2 そごう大宮店内地下1階 048-729-6806		
	吉川水産 マルファミリー志木店	埼玉県志木市本町 5-26-1 マルファミリー志木 店内 食遊館1階 048-424-2211		
駅 プラン	「鳥取の旬を味わう」 の追加メニュー ※利用日前日までに要 予約	米子エリア発(発着駅:米子、安来、松江、宍 道、出雲市、木次) 近畿エリア発(発着駅:京都、新大阪、大阪、 三ノ宮、明石、姫路) 岡山エリア発(発着駅:岡山、倉敷、新倉敷、 福山、新尾道)	発売期間:3月1日(米子・岡山) 7日は8日)～5月28日、利用期間:3 月22日～5月31日(4月27日～5 月6日除く) ※駅プランの発売期間:3月1日(米 子・岡山7日は8日)～9月27日、 利用期間:3月22日～9月30日(4 月27日～5月6日、8月10日～ 19日除く)	姿造り

※下線のある販売箇所は初めて「お嬢サバ」を販売する箇所です。

※ご提供は仕入状況によります。また当日の販売数量がなくなり次第終了となります。

※販売箇所及び販売期間、調理内容は変更となる場合があります。

※その他店舗はWEB ページ(URL <https://www.westjr.co.jp/life/profish/ojou-saba.html>)で順次ご案内いたしますのでご覧ください。

「サバパック」の概要

◆お嬢サバのトマト煮

相性の良い熊本県産トマトを使い、お嬢サバを骨まで柔らかく煮込みました。トマトの酸味、コク深く上品な味わいをお楽しみください。温めてパスタに和えるアレンジもお勧めです。



パッケージデザイン



商品イメージ



調理例

◆お嬢サバのオイル煮 瀬戸内産レモン仕立て

「お嬢サバ」を兵庫県淡路島産の玉ねぎとグレープシードオイルで煮込み、広島県大崎上島産のレモンを入れることで、香り豊かに仕上げました。そのままおつまみとして、またサラダに和えていただくのもお勧めです。



パッケージデザイン



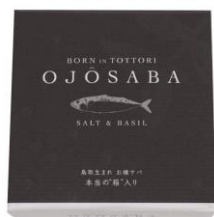
商品イメージ



調理例

◆お嬢サバの塩・バジル仕立て

「お嬢サバ」を赤穂の塩でじっくり煮込みました。シンプルで上品な味わい、バジルの爽やかな風味、唐辛子のピリッとした大人な味をご堪能ください。バケットにのせていただくのもお勧めです。



パッケージデザイン



商品イメージ



調理例

◆いいち星とは

JR 西日本が地域の生産者と協力してプロデュースする食のブランドです。「いいち星」という名前には、「良い地」で輝く食材が地域を元気にする期待の「一番星」となることを目指す、という意味が込められています。



JR西日本
プロデュース

水産物に使用



JR西日本
プロデュース

農畜産物に使用

「サバパック」の主な販売箇所

	店名等	所在地・連絡先	営業時間	定休日
JR 西日本 グループ 店舗	ルア大阪 キッチン&マーケット	【大阪駅】 大阪市北区梅田 3-1-3 ルア大阪地下 2 階 06-6151-2674	10:00～23:00	館に準ずる
	おみやげ楽市 鳥取店	【鳥取駅】 鳥取県鳥取市東品治町 111-1 JR 鳥取駅構内 0857-26-6917	8:00～20:00	年中無休
	おみやげ楽市 米子店	【米子駅】 鳥取県米子市弥生町 15・16 JR 米子駅前広場内 0859-31-6630	6:45～20:00	年中無休
	おみやげ楽市 松江シャミネ店	【松江駅】 島根県松江市朝日町宇伊勢宮 472-2 JR 松江駅構内 0852-26-1539	7:15～20:30	年中無休
	おみやげ処金沢	【金沢駅】 石川県金沢市木ノ新保町 1-1 金沢百番街 Rinto 内 076-233-6088	7:00～21:00	年中無休
	おみやげ処富山	【富山駅】 富山県富山市明輪町 1-226 076-443-5855	6:00～21:30	年中無休
その他 店舗	とっとり・おかやま 新橋館	東京都港区新橋 1-11-7 新橋センタープレイス 1 階 03-6280-6474	10:00～22:00	年中無休
	吉川水産 日本橋店	東京都中央区日本橋室町町 1-4-1 日本橋三越本店内本館地下 1 階 03-3243-1333	10:00～19:30	館に準ずる
	魚武 ルネ立川店	東京都立川市曙超 2-1-1 ルネ立川店 ルネ 2 地下 1 階 042-512-8120	【平日】 10:00～21:00 【土日祝】 10:00～20:30	館に準ずる
	吉川水産 マルイファミリー志木店	埼玉県志木市本町 5-26-1 マルイファミリー志木店内 食遊館 1 階 048-424-2211	10:00～20:00	館に準ずる
	コミュニティハウス Viridian(ヴァイリディアン)	千葉県船橋市本町 2-7-17 047-431-2673	【火～金】 10:30～17:30 【月・土】 10:30～17:30	日・祝日

※数量限定販売のため、なくなり次第終了となります。

※販売箇所は変更となる場合があります。

※その他店舗は WEB ページ(URL <https://www.westjr.co.jp/life/profish/ojou-saba.html>) で順次ご案内いたしますのでご覧ください。

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、いい水そだち「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。

