

富山県射水市の高付加価値サクラマスで地域活性化！
西日本旅客鉄道株式会社と株式会社につぱんが共同市場調査を開始

平成 29 年 4 月 14 日
西日本旅客鉄道株式会社
株式会社につぱん

西日本旅客鉄道株式会社（以下、JR 西日本）と株式会社につぱん（以下、につぱん）は、地域活性化につながる新たな地域製品の開発の可能性を探るため、富山県射水市で陸上養殖された高付加価値サクラマス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。これま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」と高付加価値カキ「オイスターぼんぼん」を手掛けており、今回はその取り組みに続くものです。

につぱんは、「食」を通じお客様に感動・満足・幸せをお届けし、魚と米を通じて日本の食文化を見つめ、本物のおいしさで社会へ貢献することを目指しています。寿司職人が目の前で握る本格寿司のほか、創作和食をご提供する多業態の飲食店舗を運営しています。

この度、JR 西日本が射水市と締結した「サクラマスの陸上養殖における連携に関する協定」の取り組みの一環として、射水市内の養殖事業者が庄川の伏流水と富山湾の水深 100m から汲み上げた海水を使って陸上養殖した、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サクラマスを、につぱんと提携して販売いたします。これにより、高付加価値サクラマスのニーズを探る市場調査を行います。

2. 共同市場調査の概要

(1) 販売場所と調理内容

- ・立喰い寿司「魚がし日本一」（関西 1 店、関東 21 店）
握り寿司（3 貫セット等） ※数量限定
- ・魚河岸料理「青ゆず寅（あおゆずとら）」（関東 2 店）
お造り ※数量限定

(2) 販売期間

- ・4 月 27 日（木）～ ※なくなり次第終了

(3) その他

- ・本市場調査を機に、地域発のブランドサクラマスとなることを目指して「べっ嬪（びん）さくらます うらら」と名付け、ブランド育成を図ります。
- ・売れ行きを見ながら、販売場所と調理内容を見直す場合があります。

3. メディア向け試食会

日時：4 月 21 日（金）14:00 開始

場所：「魚がし日本一」中之島フェスティバルプラザ店

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 東京都中央区築地 5-2-1 中央卸売市場内 B1 棟 3 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

販売概要と調理内容イメージ

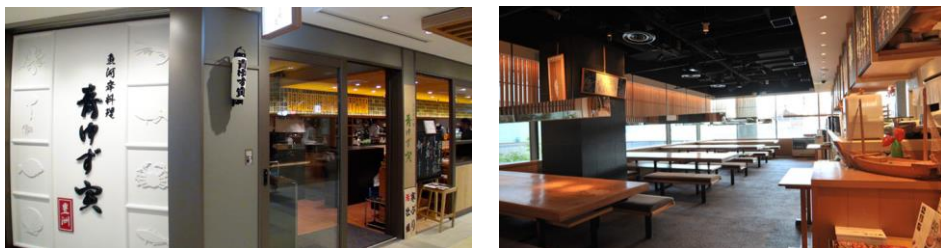
1. 販売店舗 立喰い寿司店「魚がし日本一」
魚河岸料理「青ゆず寅」
2. 提供日 4月27日（木）から下記の営業時間に**数量限定**で販売いたします。
※当日入荷分がなくなり次第終了とさせていただきます。また、天候や仕入状況等により販売できない場合がありますので、ご了承ください。

【立喰い寿司店「魚がし日本一」】※各店舗の詳細 <http://www.uogashi-nihonichi.com/>
関西1店・関東21店、営業時間 11：00～23：00（店舗により異なります）



握り寿司（3貫セット）

【魚河岸料理「青ゆず寅」】※各店舗の詳細 <http://www.aoyuzu-tora.com/>
関東2店、営業時間 11：00～23：00（日祝は22:00まで）



お造り

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。

