

富山県射水市育ちの高付加価値サクラマス「^{びん}べっ嬢 さくらます うらら」

J R 西日本グループ施設で販売拡大！料亭やホテル、駅ナカ店舗で今春から順次販売開始！

2018年3月27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、西日本の新たな地域産品の開発による地域活性化への貢献を目指し、2017年4月から射水市と連携してサクラマスの陸上養殖の推進に取り組んでいます。昨年は関東・関西の飲食店やJR西日本グループの五万石千里山荘、北陸地域の駅ナカの土産店舗で試験販売を行ったところ、味や見た目について好評を博しました。

この春、出荷尾数と販売店舗を拡大して販売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。まず富山市内及び関西地区において、五万石千里山荘やホテル、駅ナカの飲食店舗で販売を開始いたします。さらに、宅配弁当や加工食品の販売により御自宅でも「べっ嬢 さくらます うらら」をお楽しみいただけるようになります。

なお、より多くのお客様に召し上がって頂けるよう今後も更に販売箇所を拡大していく予定です。今後の販売店舗についてはJR西日本「べっ嬢 さくらます うらら」WEBページ (<http://www.westjr.co.jp/life/food/sakuramasu-urara.html>) を御参照ください。

1. 飲食店舗の販売概要

[JR西日本グループ店舗]

- ・富山市 五万石千里山荘内お食事処「千里山荘」 ※3日前17時までの要予約
- ・京都市 ホテルグランヴィア京都

[駅ナカ店舗]

- ・富山駅 とやマルシェ内 日本酒スローフードとやま方舟 富山店
- ・大阪駅 ルクア大阪内 さかなやの maru 寿司 ルクア大阪店

※販売箇所・商品内容等の詳細は参考資料3をご参照ください。

2. 宅配弁当の販売概要

- ・商品名：観桜^{かんおう}ちらし弁当 2,160円（税込） ※3日前17時までの要予約
- ・製造者：株式会社五万石千里山荘 販売者：株式会社五万石千里山荘

※販売方法等の詳細は参考資料3をご参照ください。

3. 加工食品の販売概要

- ・商品名：サクラマスの寿司めしの素、サクラマスのまぜごはんの素
サクラマスのオリーブオイルコンフィ 各700円（税込）
※この春から北陸地域の調味料を使用しています。
- ・製造者：石井食品株式会社 販売者：株式会社ジェイアールサービスネット金沢
- ・販売予定数：約22,000個（3種計）
- ・販売箇所：金沢駅 おみやげ処金沢、えきべん処金澤
セブン-イレブン ハートイン JR金沢駅店
富山駅 おみやげ処富山
新高岡駅 おみやげ処高岡
黒部宇奈月温泉駅 おみやげ処黒部

※販売箇所・商品内容等の詳細は参考資料4をご参照ください。

4. 販売期間

2018年3月28日（水）より順次販売開始

※販売期間は店舗により異なります。詳細は参考資料3・4をご参照ください。

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

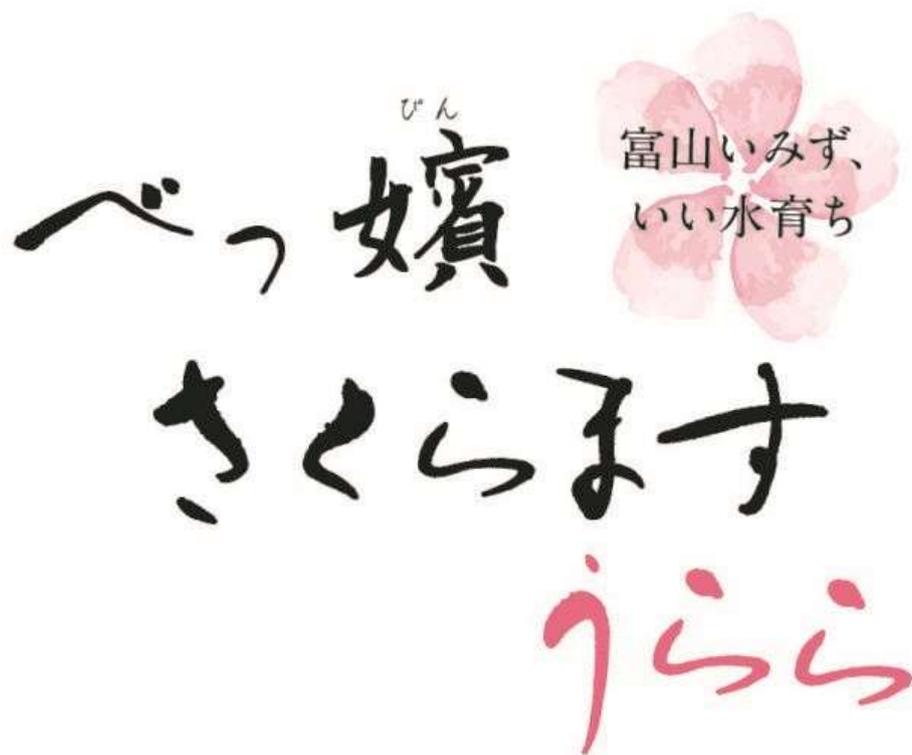


養殖サイクル

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。

「べっ嬢さくらます うらら」を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。



飲食店舗・宅配弁当の販売概要

		店名等	所在地・連絡先	販売期間	主な調理内容
飲食店舗	JR西日本グループ店舗	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 TEL:076-469-2900	[予約期間] 3月29日(木)～ 6月末頃まで [販売期間] 4月1日(日)～ 6月末頃まで	うらら御膳 ※ご利用日の3日前の 17時までに要予約(水 曜定休) TEL:076-469-2900
		ホテルグランヴィア京都 日本料理 浮橋 鉄板焼 五山望 ビュー&ダイニング コトシエール	京都府京都市下京区烏丸通塩 小路下ル JR 京都駅中央口 M3階/TEL:075-342-5527(直通) 15階/TEL:075-342-5521(直通) 15階/TEL:075-342-5522(直通)	4月中旬頃～ 6月末頃まで	提供店舗により調理 内容が異なります。
	駅ナカ店舗	日本酒スローフード とやま方舟 富山店	富山県富山市明輪町 1-220 きときと市場とやマルシェ内 TEL:076-471-8120	4月1日(日)～ 5月6日(日)	お造り
		さかなやの maru 寿司 ルクア大阪店	大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア大阪地下2階 TEL:06-6151-1543	4月1日(日)～ 4月30日(月・祝)	握り寿司
	宅配弁当	五万石千里山荘	富山県富山市婦中町千里 5866 TEL:076-469-2900	[予約期間] 3月29日(木)～ 4月30日(月・祝) [利用期間] 4月1日(日)～ 5月6日(日) ※ご予約は4月30 日(月・祝)で終 了となりますので ご注意ください。	観桜ちらし弁当 ※ご利用日の3日前の 17時までに要予約(水 曜定休) ※配達可能エリアの 詳細は五万石千里山 荘HPをご覧ください http://chisatosansou.co.jp/box.php

※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。

◆観桜ちらし弁当 2,160円(税込/1折)

酢で締めた「べっ嬢さくらます うらら」やホタルイカなどを使用したちらし寿司をメインに、山菜の天麩羅など春の食材を使用した、お花見などの華やかな場を彩るお弁当です。

ご予約方法・・・ご利用日の3日前の17時までに、千里山荘までお電話ください。

※水曜定休日

※TEL: 076-469-2900



加工食品の販売概要

店名等	所在地・連絡先	販売期間	商品内容
【JR 金沢駅】 おみやげ処金沢	石川県金沢市木ノ新保町 1-1 金沢百番街 Rinto 内 TEL:076-233-6088	3月28日(水)～ 6月末頃まで	サクラマスの寿司めしの素
【JR 金沢駅】 えきべん処金澤	石川県金沢市広岡 1-7-1 金沢百番街あんと西内 TEL:076-235-2071		サクラマスのまぜごはんの素 生姜醤油味
【JR 金沢駅】 セブン-イレブン ハートイン JR 金沢駅店	石川県金沢市広岡 1-7-1 金沢百番街あんと西内 TEL:076-235-2061		サクラマスのオリーブオイルコンフィ
【JR 富山駅】 おみやげ処富山	富山県富山市明輪町 1-226 TEL:076-443-5855		
【JR 新高岡駅】 おみやげ処高岡	富山県高岡市下黒田 1793-2 TEL:0766-24-6142		
【JR 黒部宇奈月温泉駅】 おみやげ処黒部	富山県黒部市若栗 3210-3 TEL:0765-56-6311		

※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。

◆サクラマスの寿司めしの素

(1合用/75g入)

サクラマスをお酢で味付けした混ぜ飯の素です。皮を炙ることで香ばしさを出し、千切りの昆布のコクと相まったまろやかな酸味が、サクラマスのやさしい甘みを引き立てます。調味料にもこだわり、酢は石川県金沢市の今川酢蔵静置発酵法「紫黒酢」、塩は富山県黒部市の「黒部の塩」を使用しています。



◆サクラマスのまぜごはんの素 生姜醤油味

(1合用/70g入)

サクラマスの皮目を炙ることで香ばしさを出し、生姜醤油で味付けした混ぜ飯の素です。お酢の味付けとは一味違う、新しいサクラマスの食べ方です。調味料にもこだわり、醤油は石川県金沢市の「もろみ雫」、料理酒は富山県黒部市の銀盤酒造株の「蘭」、みりんは同じく銀盤酒造株の「黒部蔵 本みりん」を使用しています。



◆サクラマスのオリーブオイルコンフィ

(65g入)

サクラマスを贅沢に使用したイタリアン料理です。ガーリックでほのかに香り付けしたオリーブオイルにサクラマスを漬け込んでコンフィに仕立てました。お食事の一品としてはもちろん、ワインなどのお酒との相性も抜群です。調味料にもこだわり、塩は富山県黒部市の「黒部の塩」を使用しています。

