

「無印良品」2店舗でJR西日本グループの陸上養殖水産物「PRO FISH」を初めて販売！
3月8日(サバの日)にあわせ、食を通じた地域との協業大型店舗で「お嬢サバ」フェアを開催！

2022年3月3日
株式会社 JR西日本イノベーションズ

JR西日本グループでは、「JR西日本グループ中期経営計画 2022」に掲げた「地域共生企業」となるため、産業振興・雇用創出につなげ地域活性化に貢献するとともに、SDGsの達成を目指し社会課題解決に貢献するため、鳥取県の「お嬢サバ」をはじめとした陸上養殖に取り組んでいます。

この度、株式会社JR西日本イノベーションズ(大阪府大阪市北区、代表取締役社長:奥野 誠)は、株式会社良品計画 近畿事業部と連携し、良品計画が展開する「無印良品」2店舗でJR西日本グループの認証ブランド「PRO FISH プレミアムオーガニックフィッシュ」を初めて販売することといたします。まずは3月8日(サバの日)にあわせ、「食」の大型専門売場を備える無印良品 イオンモール堺北花田と無印良品 京都山科において「お嬢サバ」のフェアを開催することといたしましたので、お知らせいたします。

なおJR西日本グループは、今後もさまざまな事業パートナーとともに陸上養殖に挑戦し、産業振興・雇用創出による地域活性化とSDGs達成による社会課題解決に貢献してまいります。

1. 本取り組みについて

衣・食・住の暮らしの中で中心となる「食」において、生産者たちの想いや生産加工の過程にある物語を商品情報とともにお客様にお届けする良品計画の取り組みに共感し、地域の生産者と一緒に大切に育てた陸上養殖水産物「PRO FISH」の販売を通じて、お客様に「食」の安全安心や持続可能性、そして地域の魅力を伝えてまいります。

今後も株式会社良品計画 近畿事業部と連携し、さまざまな水産物を通じて「食」に係る生産者や地域の魅力の情報発信に取り組んでまいります。

2. フェアの概要

- (1) 販売魚種 お嬢サバ
- (2) 販売箇所
 - ①無印良品 イオンモール堺北花田(鮮魚売場、Café & Meal MUJI)
大阪府堺市北区東浅香山4-1-12 イオンモール堺北花田1F
 - ②無印良品 京都山科(鮮魚売場、Café & Meal MUJI)
京都市山科区竹鼻竹ノ街道町91 ラクト山科ショッピングセンターB1~2F
- (3) 販売期間 3月4日(金)から3月8日(火)の5日間
- (4) 販売商品 別紙の通り。商品内容は予告なく変更になる場合がございますので予めご了承下さい。

無印良品



※写真は無印良品 京都山科

Café & Meal MUJI



「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を行い、2018 年 3 月から本格出荷を開始いたしました。今では複数の地域で事業パートナーとともに養殖しており、「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。

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」

PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュの取組概要

JR西日本グループは、さまざまな事業パートナーとともに陸上養殖に挑戦し、産業振興・雇用創出による地域活性化とSDGs達成による社会課題解決に貢献してまいります。

【陸上養殖の意義】

- ① 地域に特色ある産業を興し雇用を創出するほか、新たな地域産品を創り出し、地域活性化・地域共生に貢献します。
- ② 安全・安心・新鮮で美味しい水産物を流通できる仕組みを構築し、「日本の食文化」を守ります。
- ③ 水産資源を作り育てることで、海と海洋資源を保全するとともに、将来にわたり安定かつ持続可能な食糧を確保します。

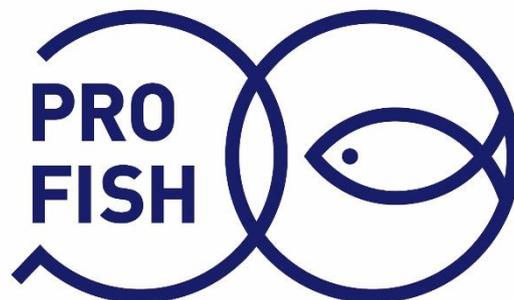
【PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュの名称について】

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全・安心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。



プレミアムオーガニックフィッシュ®

※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・米子市等) |
| ・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 ^{びん} 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」 | (鳥取県米子市等) |
| ・「クラウンサーモン」 | (鳥取県倉吉市) |
| ・「プロフィッシュ ホンカワハギ(仮称)」 | (島根県出雲市) |

本取り組みは、SDGs目標の2番、8番、9番、13番、14番、15番に貢献するものと考えています。

