

JR西日本の認証ブランド「**PRO FISH** プレミアムオーガニックフィッシュ」の新魚種  
鮮度抜群！安心して肝まで生で食べられる「ぽちゃかわハギ」を3月18日から販売開始！

2023年3月16日  
西日本旅客鉄道株式会社 山陰支社  
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、陸上養殖水産物における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」の新たな仲間として、鮮度が良く安心して肝まで生で食べられるカワハギの販売を開始いたします。生産地である島根県出雲市では日帰り温泉施設「いずも縁結び温泉ゆらり」のほか、関西では良品計画が展開する「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 京都山科にて販売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. カワハギの陸上養殖について

### (1) 取組概要

JR西日本イノベーションズは、魚種の選定から陸上養殖設備機器等の販売、さらには養殖した魚のブランディング・販売までを一括して行う陸上養殖のワンストップサービスを、2022年1月から昭和開発工業株式会社（島根県出雲市、代表取締役社長：荒木 克之）に提供し、閉校となっていた旧光中学校の武道場において、昭和開発工業株式会社がカワハギの閉鎖循環式陸上養殖を行う連携を行ってまいりました。

カワハギを陸上養殖することで、寄生虫が付きにくく、また鮮度が良い状態でお客様に届けられるため、安心して肝まで生で召し上がっていただけます。

※閉鎖循環式陸上養殖とは、ろ過システムを用い浄化しながら飼育水を循環させて利用するため、海面養殖と比べ環境負荷が少ない陸上で行う養殖方式です。

### (2) カワハギについて

- ・生産地 島根県出雲市奥宇賀町 854（旧光中学校の武道場内）
- ・生産者 昭和開発工業株式会社
- ・養殖魚種 本カワハギ
- ・ブランド名称 肝がたっぷり 可愛さいっぱい「ぽちゃかわハギ」

※詳細は参考資料1をご参照ください。

### (3) 販売の内容

- ・販売箇所 ①いずも縁結び温泉ゆらり 大宴会場・個室及びお食事処一式亭  
島根県出雲市平田町 7178 いずも縁結び温泉ゆらり施設内  
②無印良品 イオンモール堺北花田（鮮魚売場）  
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  
③無印良品 京都山科（鮮魚売場）  
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
- ・販売期間 参考資料2をご参照ください。

## ぽちゃかわハギについて

島根県出雲市にある廃校の武道場を利活用し、完全養殖の稚魚を、人工海水を使って約1年かけて閉鎖循環式陸上養殖で育てています。鮮度がよく安心して肝まで生で食べられるカワハギを年中食べたいというお客様の声に応えるため、開発いたしました。濃厚な肝と噛むほどに旨味が広がる艶のある白身を存分にお楽しみ頂けます。

肝がたっぷり入っている様子とおちょぼ口でかわいらしい見た目から、“ぽっちゃり”した“かわいらしい”カワハギを、愛着を持って呼んでもらえるよう「ぽちゃかわハギ」と名付けました。ぽちゃかわハギを島根県の新たな地域産品として多くの方に知って頂き、召し上がって頂けるよう提供してまいります。

肝がたっぷり 可愛さいっぱい

# ぽちゃかわハギ



位置図



武道場

旧光中学校外観



養殖場

販売箇所及び販売内容等

販売箇所		販売内容・売価	販売期間
いずも縁結び温泉ゆらり	大宴会場・個室、お食事処一式亭	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぼちやかわハギ会席 税込 5,000 円 (要予約)</li> <li>・ぼちやかわハギのから揚げ定食 税込 1,500 円 (予約不要、なくなり次第終了)</li> <li>・ぼちやかわハギの煮つけ定食 税込 1,500 円 (予約不要、なくなり次第終了)</li> </ul>	2023年3月18日(土)～
無印良品	イオンモール 堺北花田	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぼちやかわハギ丸魚 1尾 税込 1,980 円</li> <li>・ぼちやかわハギ姿造り 1パック 税込 2,380 円</li> </ul>	2023年3月18日(土)～19日(日)
	京都山科		

※販売箇所及び販売内容は変更となる場合があります。品切れの際はご容赦ください。

【いずも縁結び温泉ゆらり 販売一例】



ぼちやかわハギ会席

【無印良品 販売一例】



ぼちやかわハギ姿造り

※写真は全てイメージです。

## 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おゴデザインで、「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)         |
| ・肝がたっぷり 可愛さいっぱい「ぼちゃかわハギ」    | (島根県出雲市)         |
| ・「プロフィッシュ アカアマダイ(仮称)」       | (長崎県五島市)         |

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。

