

「べっ嬢さくらます うらら」を使った加工食品が遂に登場！  
 新たな地域産品開発に、JR 西日本グループが連携して取り組みます！

2017年 10月 31日  
 西日本旅客鉄道株式会社  
 株式会社ジェイアールサービスネット金沢

西日本旅客鉄道株式会社（大阪府大阪市北区 代表取締役社長：来島達夫 以下、JR 西日本）と株式会社ジェイアールサービスネット金沢（石川県金沢市 代表取締役社長：中村裕 以下、ジェイアールサービスネット金沢）は、高付加価値サクラマス「べっ嬢（ぴん）さくらます うらら」を使った新たな地域加工食品を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. 本取り組み概要

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産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。この取り組みの一環として、連携する富山県射水市内で陸上養殖される「べっ嬢さくらます うらら」をプロデュースしています。

ジェイアールサービスネット金沢は、駅と地域に豊かさを提供するサービス企業を目指し、北陸地方で「おみやげ処」「セブン-イレブンハートイン」をはじめとする物販店舗等を運営しています。

この度、両社が連携して「べっ嬢さくらます うらら」を使った加工食品を初めて販売いたします。この加工食品は、冷凍おせちの製造や料亭の料理人による創意工夫を凝らした料理で知られる株式会社五万石千里山荘、並びに無添加調理にこだわり食材の本来の美味しさを追求する石井食品株式会社と JR 西日本がそれぞれ共同で商品開発を行ったものです。なお、商品には「いいち星」ブランドを冠して販売いたします。この取り組みを通じて「べっ嬢さくらます うらら」をより多くのお客さまに召し上がっていただくとともに、更なる地域産業の振興に努めてまいります。

### 2. 商品及び販売概要

商品名	うらら棒鮭	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
販売価格	1,600 円（税抜）	各 620 円（税抜）
販売個数	各日 20 個	約 3,940 個（3 種計）
販売期間	11 月 1 日（水）～11 月末頃 ※売り切れ次第終了	11 月 1 日（水）～11 月末頃 ※売り切れ次第終了
販売場所	金沢駅 おみやげ処金沢 えきべん処金澤	金沢駅 おみやげ処金沢 えきべん処金澤 富山駅 おみやげ処富山 新高岡駅 おみやげ処高岡
製造者	株式会社五万石千里山荘	石井食品株式会社

## 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 1987 年（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

### ◆ジェイアールサービスネット金沢

- (1) 商号 株式会社ジェイアールサービスネット金沢
- (2) 所在地 石川県金沢市日吉町 7 番地 4
- (3) 代表者 代表取締役社長 中村 裕
- (4) 資本金 2 億円
- (5) 設立年月 2000 年（平成 12 年）2 月
- (6) 主な事業内容 JR 西日本金沢支社エリア駅構内の物販及び飲食事業、自動販売機等の運営

### ◆株式会社五万石千里山荘

- (1) 商号 株式会社五万石千里山荘
- (2) 所在地 富山県富山市婦中町千里 5866
- (3) 代表者 代表取締役社長 四十九 英明
- (4) 資本金 5,658 万円
- (5) 設立年月 1974 年（昭和 49 年）8 月
- (6) 主な事業内容 飲食店の経営、冷凍調理食品の製造及び販売、宿泊施設の経営

### ◆石井食品株式会社

- (1) 商号 石井食品株式会社
- (2) 所在地 千葉県船橋市本町 2-7-17
- (3) 代表者 代表取締役社長 長島 雅
- (4) 資本金 9 億 1,960 万円
- (5) 設立年月 1945 年（昭和 20 年）5 月
- (6) 主な事業内容 食品製造業

## 商品特徴と「いいち星」の概要

### ◆うらら棒鮭

「べっ嬢さくらます うらら」を贅沢に使用した棒鮭です。きめ細やかな身で、上品な舌触りである「うらら」の素材の味をお楽しみ頂けるよう、あっさりとした味わいに仕上げました。富山県産米とのバランスの取れた、絶品の一品です。



### ◆サクラマス寿司めしの素

“幻の魚”サクラマスをつつくらと焼き上げ、さわやかなお酢で味付けした混ぜ飯の素です。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。お酢独特のツンとした香りは控えめに、ゴマの香ばしさを加えることでより食欲をそそる一品です。



### ◆サクラマスのまぜごはんの素 生姜醤油味

“幻の魚”サクラマスをつつくらと焼き上げ、生姜醤油で味付けした混ぜ飯の素です。国産の刻み生姜が入り、風味豊かに仕上げました。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。



### ◆サクラマスのオリーブオイルコンフィ

“幻の魚”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。



### ◆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。



販売場所及び販売期間

◆うらら棒鮭

販売場所	販売期間
金沢駅 おみやげ処金沢（金沢百番街 Rinto 内） えきべん処金澤（金沢百番街あんと西内）	11月1日（水）～ 11月末頃

※数量限定のため、売り切れ次第終了となります。



※パッケージイメージ

◆サクラマスの寿司めしの素、まぜごはんの素、オリーブオイルコンフィ

販売場所	販売期間
金沢駅 おみやげ処金沢（金沢百番街 Rinto 内） えきべん処金澤（金沢百番街あんと西内）	11月1日（水）～ 11月末頃
富山駅 おみやげ処富山（富山駅構内）	
新高岡駅 おみやげ処高岡（新高岡駅構内）	

※数量限定のため、売り切れ次第終了となります。



※パッケージイメージ

## 高付加価値サクラマス「べっ嬢さくらます うらら」の概要

### ◆高付加価値サクラマスについて

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。

富山県射水市では、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。



### ◆「べっ嬢さくらます うらら」について

陸上養殖サクラマスを使った食文化の復興を目指す射水市と、地域産品の開発による産業振興を目指す JR 西日本が、地域活性化への取り組み趣旨が一致したことから平成 29 年 4 月にサクラマスの陸上養殖の推進に関する連携協定を締結しました。これに基づき、射水市で陸上養殖されるサクラマスに JR 西日本が「べっ嬢さくらます うらら」と名前を付けてプロデュースしています。

「べっ嬢さくらます」には、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、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、2 つの意味を込めています。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<sup>びん</sup>  
さくらます  
うらら

富山いみず、  
いい水育ち