

富山県射水市育ち「ベっ嬢^{びん}さくらます うらら」の陸上養殖事業、本格展開開始!!

サクラマスの陸上養殖を地域の新たな産業へ!

2018年6月15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、新たな地域産品の開発による地域産業の振興を目的として、2017年4月から射水市と連携しサクラマスの陸上養殖の推進に取り組んでいます。これまで「ベっ嬢さくらます うらら」のネーミングで、駅ナカを中心とした飲食店での提供や期間限定での加工食品の販売を行ってまいりました。

この度取扱飲食店舗数を大幅に拡大し、本格流通を開始いたします。また新たな加工食品を販売し、飲食店舗での提供と組み合わせておおむね一年を通じての販売を実現いたします。今後もサクラマスの陸上養殖事業が地域の新たな産業となるよう、更なる拡大に取り組んでまいります。

1. 飲食店での販売について

【販売概要】

北陸・関西・関東の人気飲食グループ店や都内のサーモン丼専門店での販売を開始し、販売店舗数は現在の5店舗から61店舗まで大幅に拡大いたします。今後も販売店舗を各地の飲食店へと更に拡大してまいります。

【新たに販売を開始する飲食店舗】

・金沢まいもん寿司グループ

金沢まいもん寿司 本店（石川県金沢市）、金沢駅店（JR金沢駅直結金沢百番街あんと内）

・大起水産グループ

魚と海鮮鮭酒場街のみなど（JR大阪駅直結ルクア大阪内）、街のみなど（関西10店舗）、
天下の台所大起水産海鮮レストラン（関西1店舗）、街のみなど食堂（関西5店舗）、
大起水産回転寿司（関西31店舗、関東1店舗）

・カブリグループ

舞桜^{まいざくら}（東京都中央区）、粟田口^{あわたぐち}（東京都港区）、南州^{なんしゅう}（東京都港区）、鶴^{つぐみ}（東京都港区）

・サーモン丼専門店「熊だ」（東京都渋谷区）

【販売期間】2018年6月15日（金）～7月8日（日） ※販売期間は店舗により異なります。

※既存の販売店舗を含めた販売箇所・商品内容等の詳細は参考資料3～6をご参照ください。

2. 加工食品の販売について

【販売概要】

新たな加工食品を2種類開発して商品ラインナップを計5種類に拡大いたします。今後も更に販売量を増やし、販売箇所を拡大してまいります。

【新たに販売を開始する加工食品】

- ・商品名：サクラマスの燻製まるごと煮/サクラマスのうま煮しょうゆ味 各600円（税抜）
- ・販売予定数：燻製まるごと煮 約1,000個/うま煮しょうゆ味 約3,500個
- ・販売箇所：ジェイアール京都伊勢丹（JR京都駅直結）、星ヶ丘三越（愛知県名古屋市）、
ヤマトヤシキ加古川店（兵庫県加古川市）、
コミュニティハウス「ヴィリジアン」（千葉県船橋市）

【販売期間】2018年7月3日（火）～8月末頃 ※販売期間は店舗により異なります。

※既存商品を含めた加工食品の販売箇所・商品内容等の詳細は参考資料7～8をご参照ください。

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

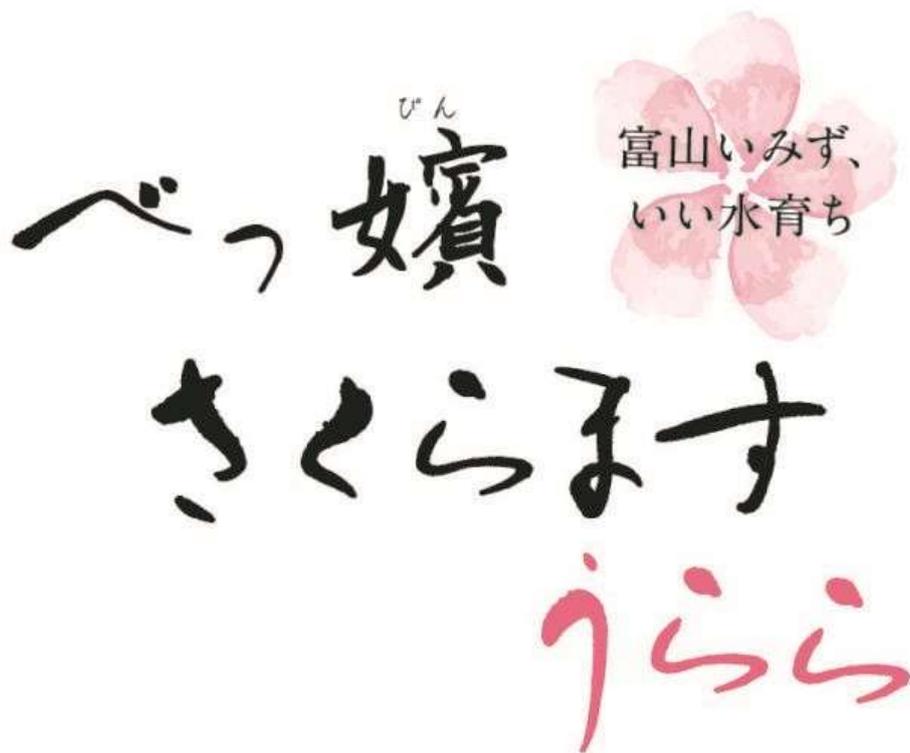


養殖サイクル

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を知って頂き、召し上がって頂けるようご提供していきます。



新たに販売を開始する飲食店舗

	店名等	所在地・連絡先	販売期間	主な提供内容
金沢まいもん寿司グループ	<u>金沢まいもん寿司</u> 本店 金沢駅店	石川県金沢市駅西新町 3-20-7 TEL:076-234-1144 石川県金沢市木ノ新保町 1-1 金沢百番街あんと内 TEL:076-225-8988	6月15日(金) ~7月8日(日)	にぎり寿司
大起水産グループ	<u>魚と海鮮鮨酒場街のみなと</u> ルクア大阪店 <u>街のみなと</u> 堺店 北野田店 岸和田店 りんくうシークル店 阪急三番街店 箕面店 京阪寝屋川店 兵庫川西店 奈良店 京都伏見店 <u>天下の台所大起水産</u> <u>海鮮レストラン</u> 堺店	大阪府大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア大阪地下 2 階 KITCHEN&MARKET 内 TEL:06-6147-3057 大阪府堺市北区中村町 607-1 堺中央卸売市場内 TEL:072-258-1002 大阪府堺市東区北野田 1084 ベルビル北野田 1 階 TEL:072-230-5815 大阪府岸和田市小松里町 2418 TEL:072-448-5015 大阪府泉佐野市りんくう往来南 3 番地 りんくうプレジャータウン・シークル 1 階 TEL:072-469-1520 大阪府大阪市北区芝田 1-1-3 阪急三番街 地下 2 階南館 TEL:06-6292-5601 大阪府箕面市萱野 4-3-32 TEL:072-720-1111 大阪府寝屋川市早子町 16-10 フレスト京阪寝屋川店内 TEL:072-801-3001 兵庫県川西市加茂 6-2-15 TEL:072-740-6881 奈良県奈良市柏木町 527-5 TEL:0742-32-1001 京都府京都市伏見区下鳥羽南柳長町 59 TEL:075-612-1025 大阪府堺市北区中村町 607-1 堺中央卸売市場内 TEL:072-258-1003	6月23日(土) ~6月29日(金)	お刺身用切身

新たに販売を開始する飲食店舗

	店名等	所在地・連絡先	販売期間	主な提供内容
大起水産 グループ	<u>街のみなと食堂</u> 岸和田店	大阪府岸和田市小松里町 2418 TEL:072-448-5015	6月23日(土) ～6月29日(金)	お造り定食
	京都伏見店	京都府京都市伏見区下鳥羽南柳長町 59 TEL:075-612-1025		
	箕面店	大阪府箕面市萱野 4-3-32 TEL:072-720-1111		
	兵庫川西店	兵庫県川西市加茂 6-2-15 TEL:072-740-6881		
	奈良店	奈良県奈良市柏木町 527-5 TEL:0742-32-2525		
<u>大起水産回転寿司</u>	堺店	大阪府堺市北区中村町 607-1 堺中央卸売市場内 TEL:072-252-3901	6月23日(土) ～6月29日(金)	にぎり寿司
	北野田店	大阪府堺市東区北野田 1077 アミナス北野田 2 階 TEL:072-230-5701		
	金剛店	大阪府大阪狭山市半田 1-1186-3 TEL:072-360-0610		
	岸和田店	大阪府岸和田市小松里町 2418 TEL:072-448-5011		
	りんくうシークル店	大阪府泉佐野市りんくう往来南 3 番地 りんくうプレジャータウン・シークル 1 階 TEL:072-469-1520		
	なんばCITY店	大阪府大阪市中央区難波 5-1-60 なんばCITY 南館ビル 1 階 TEL:06-6644-2470		
	なんばウォーク店	大阪府大阪市中央区千日前 1 丁目 なんばウォーク虹のまち 5-4 TEL:06-6214-1151		
	道頓堀店	大阪府大阪市中央区道頓堀 1-7-24 四海樓道頓堀ビル 1 階 TEL:06-6214-1055		
	ホワイティうめだ店	大阪府大阪市北区小松原町梅田地下街 4-5 TEL:06-6131-2255		
	ユニバーサルシティ 和幸ビル店	大阪府大阪市此花区島屋 6-2-82 ユニバーサルシティ和幸ビル 3 階 TEL:06-6467-1122		
	東部店	大阪府大阪市東住吉区今林 3-1-29 TEL:06-6753-1015		
	あべのキューズモー ル店	大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-6-1 あべのキューズモール 4 階 TEL:06-6644-1500		
	八尾店	大阪府八尾市荘内町 1-1-44 TEL:072-928-1055		

新たに販売を開始する飲食店舗

	店名等	所在地・連絡先	販売期間	主な提供内容
大起水産 グループ	大起水産回転寿司		6月23日(土) ～6月29日(金)	にぎり寿司
	京橋店	大阪府大阪市都島区東野田町 3-5-22 TEL:06-6242-7735		
	天満橋店	大阪府大阪市中央区天満橋京町 1-1 京阪シティモール 8階 TEL:06-6940-3075		
	京阪守口店	大阪府守口市河原町 8-3 京阪百貨店守口店 7階 TEL:06-6994-1300		
	香里園店	大阪府寝屋川市香里南之町 19-17 フレスト香里園 1階 TEL:072-837-1055		
	京阪くずはモール店	大阪府枚方市樟葉花園町 15-1 くずはモールダイニングストリート 2階 TEL:072-850-3500		
	箕面店	大阪府箕面市萱野 4-3-32 TEL:072-720-1112		
	兵庫川西店	兵庫県川西市加茂 6-2-15 TEL:072-740-6880		
	西宮ガーデンズ店	兵庫県西宮市高松町 14-2 阪急西宮ガーデンズ 4階 TEL:0798-62-6121		
	奈良店	奈良県奈良市柏木町 527-5 TEL:0742-32-1002		
	橿原店	奈良県橿原市川西町 53-1 TEL:0744-26-1116		
	奈良学園前店	奈良県奈良市中登美ヶ丘 6-7-7 ナコープラザ内 TEL:0742-52-1010		
	紀ノ川店	和歌山県和歌山市平岡 123-1 TEL:073-462-3111		
	ららぽーと EXPOCITY 店	大阪府吹田市千里万博公園 2-1 ららぽーと EXPOCITY1階 TEL:06-6170-5811		
	京都伏見店	京都府京都市伏見区下鳥羽南柳長町 59 TEL:075-612-1026		
	神戸魚崎店	兵庫県神戸市東灘区魚崎西町 2-3-24 TEL:078-851-1011		
	京都タワーサンド店	京都府京都市下京区烏丸通七条下ル東塩小路 町 721-1 地下1階 TEL:075-746-2458		
	エル枚方店	大阪府枚方市岡東町 19-20 エル枚方 1階 TEL:072-807-6225		
	河原町三条店	京都府京都市中京区三条通寺町東入石橋町 14-2 TEL:075-585-5875		

新たに販売を開始する飲食店舗

	店名等	所在地・連絡先	販売期間	主な提供内容
大起水産 グループ	<u>大起水産回転寿司</u> ららぽーと海老名店	神奈川県海老名市扇町 13-1 ららぽーと海老名店 4階 TEL:046-206-6761	6月23日(土) ～6月29日(金)	にぎり寿司
カブリ グループ	<u>舞桜(まいざくら)</u> <u>栗田口(あわたぐち)</u> <u>南州(なんしゅう)</u> <u>鶴(つぐみ)</u>	東京都中央区銀座 1-5-10 ファーストファイブビル 6階 TEL:03-6675-9496 東京都港区新橋 2-11-1 メナー新橋 1・2階 TEL:03-5157-1234 東京都港区新橋 2-9-1 青葉ビル 2階 TEL:03-6699-0800 東京都港区六本木 5-9-16G H六本木ビル 1階 TEL:03-5474-3411	6月15日(金) ～7月8日(日)	お造り
サーモン 井専門店	<u>サーモン井専門店</u> <u>「熊だ」</u>	東京都渋谷区神宮前 3-20-10 すきからビル地下1階 TEL:03-6804-6338	6月20日(水) ～7月8日(日)	サクラマス井

※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、提供内容は変更となる場合があります。



◆にぎり寿司/金沢まいもん寿司



◆お刺身用切身(盛付例)/街のみなと

※商品の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。

既存の販売飲食店舗

	店名等	所在地・連絡先	販売期間	主な提供内容
北陸地区	<u>五万石千里山荘内</u> <u>お食事処「千里山荘」</u>	富山県富山市婦中町千里 5866 TEL:076-469-2900	現在販売中 ～6月末日 ※水曜定休	うらら御膳 ※ご利用の 3 日前 17 時迄要 予約
	<u>日本酒スローフード</u> <u>とやま方舟</u>	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	現在販売中 ～7月 8 日 (日)	炙り寿司
関西地区	<u>ホテルグランヴィア</u> <u>京都</u> 日本料理 浮橋 鉄板焼 五山望	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)	現在販売中 ～6月末日	寿司 焼物
	<u>さかなやの maru 寿司</u> 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	現在販売中 ～7月 8 日 (日)	にぎり寿司 塩焼き お造り

※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、提供内容は変更となる場合があります。



◆炙り寿司/日本酒スローフード とやま方舟



◆お造り/さかなやの maru 寿司

※商品の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。

新たに販売を開始する加工食品の概要

店名等	所在地・連絡先	販売期間	商品内容
ジェイアール京都伊勢丹 地下 2 階食料品/グローサリー	京都府京都市下京区烏丸通塩 小路下ル東塩小路町 TEL:075-352-1111 (大代表)	7月3日(火) ~8月末頃まで	サクラマスの燻製まるごと煮 サクラマスのうま煮 しょうゆ味
ヤマトヤシキ加古川店 地階食品ごちそう館	兵庫県加古川市加古川町篠原 21-8 TEL:079-425-1221		
星ヶ丘三越 地下 1 階食品フロア	愛知県名古屋市千種区星ヶ丘 元町 14-14 TEL:052-783-1111		
コミュニティハウス 「ヴィリジアン」	千葉県船橋市本町 2-7-17 石井食品株式会社本社ビル1階 TEL:0120-35-3220		

※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、提供内容は変更となる場合があります。

◆サクラマスの燻製まるごと煮 (1尾入)

“幻の魚”サクラマスを一尾丸ごと贅沢に使用。素材そのものの味を引き出す富山県黒部市産の「黒部の塩」を使用。桜のチップを使い、じっくり燻製し煮込むことで香り豊かに仕上げ、頭から尻尾までおいしくお召し上がりいただけます。お食事の一品としてはもちろん、お酒との相性も抜群です。



◆サクラマスのうま煮 しょうゆ味 (80g入)

“幻の魚”サクラマスを使用。国産の大豆と国産小麦を使った地元 石川県金沢市の醤油「もろみの雫」と、味の決め手になる富山県黒部市産の「黒部蔵本みりん」を使い、一晚じっくり漬け込みました。夕食のおかずになる一品です。



※商品の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。

既存の加工食品の概要

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	現在販売中 ～6 月末頃まで ※秋頃からの販 売再開を検討	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、提供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)

サクラマスをさわやかな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るやかな酸味が、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㈱の「蘭」、みりんは同じく銀盤酒造㈱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

(65 g 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。



※商品の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。