



**鳥取生まれの高付加価値マサバで地域活性化！**  
**西日本旅客鉄道株式会社と株式会社鯖やが共同市場調査を実施**

平成 27 年 6 月 12 日  
西日本旅客鉄道株式会社  
株式会社 鯖や

この度、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：真鍋精志 以下、「JR 西日本」といいます）とサバ寿司専門店の株式会社鯖や（大阪府豊中市 代表取締役社長：右田孝宣 以下、「鯖や」といいます）は、地域活性化に繋がる新たな地域産品の発掘の可能性を探るため、鳥取県で陸上養殖された高付加価値マサバの共同市場調査を行うことといたしましたので、お知らせいたします。

#### 1. 本取り組みの概要

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発掘と情報発信に取り組んでいます。

鯖やは、サバ寿司を中心としたサバの商品企画・販売に加え、サバ料理専門店「SABAR（サバー）」でお客様にサバを提供し、サバの魅力発信に取り組んでおります。

JR 西日本が鳥取県栽培漁業センターと行っている共同研究の一環として、完全養殖の稚魚を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食べられるマサバを鯖やと連携して試験販売いたします。これにより、高付加価値マサバのニーズを探る市場調査を行います。

#### 2. 共同市場調査の内容

鳥取県栽培漁業センターが試験的に養殖したマサバに、JR 西日本が市場調査用の仮のネーミング「お嬢サバ」を付け、鯖やが運営する「SABAR」南森町店で6月下旬頃（予定）からお客様に試験販売いたします。

#### 3. その他

試験販売に先立ちましてプレス試食会を開催いたします。

日時：6月19日（金）14:00 開始

場所：「SABAR」南森町店（大阪市北区天神橋 3-2-37）

市場調査用の仮のネーミングとロゴ

鳥取生まれの箱入り娘

お嬢サバ



「SABAR」南森町店の水槽イメージ



調理イメージ

## 高付加価値マサバの試験販売店の概要

- ◆店名                    とろさば料理専門店「SABAR」南森町店
- ◆営業時間              AM11:38～PM11:38（オーダーストップ11:00）  
※定休日：日・祝日
- ◆所在地                 大阪市北区天神橋 3-2-37（天神橋筋商店街内）  
※アクセス：大阪市営地下鉄「南森町」駅より北へ徒歩1分  
TEL：06-6354-8238                    URL：<http://sabar38.com/>



- ◆座席数                 38席（サバ）    [1階14席、2階24席]
- ◆主なメニュー         ・お嬢サバを使った「プレミアム活造り」 ※限定380食  
鯖やが「SABAR」南森町店で電話による事前販売予約を行います。  
・全国のご当地グルメをサバで表現したメニュー ※南森町店限定  
（メニューの一例）「とろさば串カツ」「とろさばひつまぶし」  
「とろさばチャンプルー」等

### 《お願い》

お手数ですが、ご取材の有無を、添付の「FAX返信用紙」にて、以下FAX番号まで、お知らせくださいますよう、お願いします。

**返信FAX番号 06-6335-2220（株式会社鯖や）**

＜本件に関するお問い合わせは、下記までお願いします＞

株式会社鯖や 右田 孝宣（みぎた たかのぶ）

TEL：06-6335-2204 携帯：090-9168-0361

Mail：[sabaya@torosaba.com](mailto:sabaya@torosaba.com)

《 F A X 返信用紙 》

**FAX番号:06-6335-2220**

株式会社鯖や 右田 行

**「SABAR」南森町店での  
お嬢サバのプレス試食会のご案内**  
日時:6月19日(金)14:00~16:38  
場所:大阪市北区天神橋3-2-37

参 加       不参加

貴社名		
媒体・部署名		
ふりがな お名前		
ご取材人数	名 (カメラ 人、ムービー 人)	
連絡先	TEL	FAX

《備考欄》 ご質問・ご要望等ございましたらご記入下さい。

※お忙しいところに恐縮ですが、会場準備の都合上、**6月17日(水)までに**、出欠をお知らせくださいますようお願い申し上げます。