

**3月8日(サバの日)から高付加価値マサバ「お嬢サバ」販売開始！**  
**お馴染みの「SABAR」に加え、新たに鳥取県内・ホテルグランヴィア京都でも食べられます！**  
**新商品「お嬢サバ」を使ったてまり寿司も限定販売！**

平成 29 年 2 月 28 日  
西日本旅客鉄道株式会社  
株式会社 鯖や

西日本旅客鉄道株式会社(以下、JR 西日本)は、鳥取県及び岩美町と連携し、地下海水を使った高付加価値マサバ「お嬢サバ」の陸上養殖に取り組んでいます。この春、これまでも販売を行ってきた株式会社鯖や(以下、鯖や)の店舗に加え、地元の鳥取県や JR 西日本グループにも販路を拡大するとともに、「お嬢サバ」を使ったてまり寿司を期間限定・数量限定で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 西日本は、平成 29 年 6 月から岩美町において陸上養殖事業を開始し、平成 30 年春頃に初出荷いたします。

## 1. 販売内容

### (1) 主な販売場所と調理内容

[鯖や]

- ・サバ料理専門店「SABAR(サバー)」(関西 5 店、関東 2 店、シンガポール 1 店)  
姿造り、お嬢サバを使ったてまり寿司(生)、造りの炙り等  
※鳥取県にちなんだ特別メニューも多数ご用意いたします。

[鳥取県]

- ・ぎんりんグループ 村上水産「海陽亭」道の駅きなんせ岩美店等(岩美町 1 店、鳥取市 3 店)  
姿造り

[JR 西日本グループ]

- ・ホテルグランヴィア京都 日本料理「浮橋」  
姿造り、造りと握り寿司のセット(単品でも販売)
- ・JR 大阪駅 2 階アトリウム広場(「サバの日」のイベントで販売)等  
お嬢サバを使ったてまり寿司(JR 西日本と鯖やが共同開発)

### (2) 販売期日

3月8日(水)～4月末頃の特定期日

※店舗によって異なります。詳細は参考資料 2 をご参照下さい。

## 2. 「サバの日」のイベント

販売開始にあたり、JR 西日本と鯖やが大阪駅で「サバの日」のイベントを共同開催いたします。

日 時：3月8日(水) 12時～17時 30分

場 所：OSAKA STATION CITY JR 大阪駅 2 階アトリウム広場

内 容：12時～ お嬢サバを使ったてまり寿司を含む鯖寿司の販売(売り切れ次第終了)  
14時～16時 30分 お嬢サバの販売告知、鯖寿司の品評会等

## 「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平成 24 年から進めています。

平成 27 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に取り組んでおり、JR 西日本が平成 29 年 6 月から岩美町において陸上養殖事業を開始する予定です。販売にあたり「お嬢サバ」と名付け、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。また、産地が分かる「鳥取生まれ」という言葉をネーミングに併記しました。

「お嬢サバ」を「鳥取県」の新たな地域産品として多くの方々に知って頂き、召し上がって頂けるよう大切に育て、ご提供していきます。

## 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」

販売場所の概要

	店名	所在地・連絡先	提供日時	調理内容
鯖や	SABAR 大阪南森町店	大阪府大阪市北区天神橋 3-2-37 /06-6354-8238	3月8日、3月10日～4月の 毎週火曜日・木曜日 17時～22時38分 L.O.	姿造り、お嬢サバ を使ったてまり寿 司(生)、造りの炙 り、白子ポン酢・ 真子ポン酢(仕入 状況による)
	SABAR 大阪福島店	大阪府大阪市福島区福島 2-2-2 1F /06-6147-3801	3月10日～4月の毎週火曜 日・木曜日 17時～22時38分(神戸元町 店のみ21時38分) L.O.	
	SABAR 大阪天満店	大阪府大阪市北区天神橋 3-10-17 /06-6353-6338		
	SABAR 京都烏丸店	京都府京都市下京区高辻通新町西入 堀之内町 287 /075-754-8738		
	SABAR 神戸元町店	兵庫県神戸市中央区元町通 3-11-4 /078-332-3938		
	SABAR 東京銀座店	東京都中央区銀座 8-3-1 GINZA TOKIDEN B1F /03-6264-5638		
	SABAR GEMS 大門店	東京都港区芝大門 1-15 GEMS 大門 5F /03-6435-9438		
	SABAR シンガポール店	4350 Orchard Rd, #04-50 Wisma Atria Singapore 238877 /+65 8338 6584	4月の毎週土曜日 17時～21時38分 L.O.	姿造り
鳥取県内	村上水産 海陽亭 道の駅きなんせ 岩美店	鳥取県岩美郡岩美町新井 337-4 道の駅「きなんせ岩美」内 /0857-73-1115	3月8日、4月5日 10時30分～20時 L.O.	姿造り
	天然海水いけす 海陽亭	鳥取県鳥取市賀露町西 3-27-1 /0857-31-4649	3月8日、4月5日 11時～14時 L.O. 17時～20時 L.O.	
	旬海料理 ぎんりん	鳥取県鳥取市末広温泉町 365 /0857-21-4649	3月8日、4月5日 17時～21時 L.O.	
	海鮮問屋 村上水産鮮魚部	鳥取県鳥取市永楽温泉町 378 /0857-22-1000		
JR 西日本 グループ	ホテルグランドパレス 京都 日本料理「浮橋」	京都市下京区烏丸通塩小路下ル JR 京都駅中央口 ホテルグランドパレス 京都 M3F 日本料理「浮橋」 /075-342-5527	3月8日 17時～21時 L.O.	姿造り、造りと握 り寿司のセット(単品 でも販売)
その他	梅田燈花	大阪府大阪市北区曽根崎新地 2-5-28 /06-6345-8118	3月10日～4月の 毎週火曜日・木曜日 18時～22時00分 L.O.	造り、握り寿司 (生・炙り)、白子 刺・真子ポン酢(仕 入状況による)等



「SABAR」大阪南森町店



村上水産「海陽亭」道の駅きなんせ岩美店



ホテルグランドパレス 京都 日本料理「浮橋」

## 主な調理内容

鯖や「SABAR」



「お嬢サバ」を使ったてまり寿司(生)



造りの炙り

ホテルグランヴィア京都 日本料理「浮橋」



造りと握り寿司のセット

「お嬢サバ」を使ったてまり寿司



※写真は全てイメージです。実際とは異なる場合があります。

## 《お願い》

「サバの日」のイベント開始前に、イベント会場にて「お嬢サバ」を使ったてまり寿司をご紹介するお時間を設けさせていただきます。取材をご希望の方は、お手数ですが以下の「FAX 返信用紙」にて、FAX 番号までお知らせくださいますようお願い申し上げます。

## 《FAX 返信用紙》

**FAX 番号 : 06 - 6376 - 6053**

**西日本旅客鉄道株式会社 広報部行**

### 大阪駅での 「お嬢サバのてまり寿司」のご紹介のご案内

日時: 3月8日(水) 11:30~12:00 ※11:30 集合

場所: OSAKA STATION CITY JR 大阪駅 2階アトリウム広場

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、**3月6日(月)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。