



JR西日本イノベーションズ

JR西日本グループの認証ブランド「PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュ」

ふるさと納税返礼品に初出品！

「お嬢サバ」と「クラウンサーモン」を鳥取県ふるさと納税返礼品として
ふるさとチョイス、楽天ふるさと納税にて12月15日から出品開始！

2021年12月15日
西日本旅客鉄道株式会社 米子支社
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。

これまで西日本旅客鉄道株式会社と株式会社JR西日本イノベーションズは、鳥取県をはじめ地域の活性化に繋がる新たな地域産品となるよう、JR西日本グループの認証ブランド「PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュ」として「お嬢サバ」や「クラウンサーモン」、その他多種の陸上養殖に取り組んできました。

この度、より多くのお客様に直接お届けできるよう、「PROFISH」をふるさと納税返礼品に初めて出品いたします。まずは「お嬢サバ」と「クラウンサーモン」を鳥取県のふるさと納税返礼品として出品することにいたしましたので、お知らせいたします。

なおJR西日本グループは、今後も様々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. 取組趣旨

西日本旅客鉄道株式会社 米子支社と株式会社JR西日本イノベーションズが連携し、鳥取県にて陸上養殖されて育った「お嬢サバ」と「クラウンサーモン」をふるさと納税返礼品として出品することで、「PROFISH」ブランドをより多くの方が認知し、お召し上がりいただけるだけでなく、皆様からの寄付金により鳥取県に貢献できると考え、取り組むことといたしました。

2. 出品概要

・商品

【お嬢サバ】

- 商品名：【限定38（サバ）セット】PROFISH「お嬢サバ」生食用・鳥取県産 3尾セット
- 内容量：3尾セット（1尾約250g～300g）
- お届け：冷蔵
- 販売数：38（サバ）セット限定

【クラウンサーモン】

- 商品名：PROFISH「クラウンサーモン」生食用冷凍フィレ・鳥取県産 約700～800g
- 内容量：約700～800g（半身を2パック個包装）
- お届け：冷凍
- 販売数：制限なし

- ・寄付金額 各20,000円
- ・出品サイト ふるさとチョイス、楽天ふるさと納税
- ・出品時期 2021年12月15日14時

《お問い合わせ先》 株式会社JR西日本イノベーションズ TEL:06-6375-8244

お嬢サバとクラウンサーモン

【お嬢サバ】



鳥取生まれの箱入り娘

お嬢サバ

お嬢サバは、鳥取県岩美町及び米子市で陸上養殖しています。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です。身は驚くほど美しく、青魚独特の臭みが少なく上質な脂が味わえます。通常味わうことのできない白子や真子も含め、生で安心してお召し上がりいただけます。

【クラウンサーモン】



クラウンサーモン

クラウンサーモンは、鳥取県倉吉市で陸上養殖しています。上品な脂と濃厚な旨味を味わえる国産サーモンです。鳥取県の名峰・大山の湧水を水源とした河川水で陸上養殖することで、通年安心して生でお召し上がりいただけます。

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、様々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。

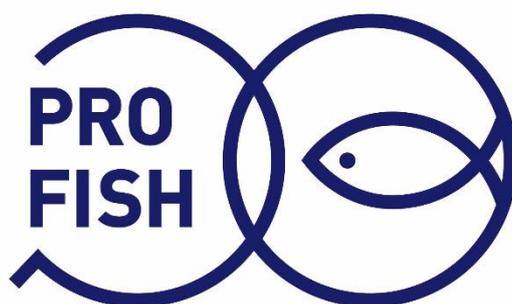
【PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュの名称について】

自然濾過された地下海水等、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心安全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ロゴデザインで、「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。



プレミアムオーガニックフィッシュ®

※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) |
| ・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 ^{びん} 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) |
| ・「クラウンサーモン」 | (鳥取県倉吉市) |

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。

