



鮮度がごちそう

大起水産

プロフィッシュ
JR西日本の認証ブランド「PRO FISH プレミアムオーガニックフィッシュ」の
新魚種 サーモンの陸上養殖にJR西日本が参入！
通年食べられる国産生サーモン「クラウンサーモン」を大起水産で4月9日から販売開始！

2021年4月8日
西日本旅客鉄道株式会社
大起水産株式会社

西日本旅客鉄道株式会社（以下、JR西日本）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。

この度、株式会社小泉川養魚場（以下、小泉川養魚場）と提携してサーモンの陸上養殖に参入し、陸上養殖水産物におけるJR西日本の認証ブランド「PRO FISH プレミアムオーガニックフィッシュ」の新たな仲間として、「上品な脂と濃厚な旨味、抜群の歯応えと鮮度感が通年味わえる、安心安全な国産生サーモン」をコンセプトとしたサーモンの販売を開始いたします。

販売にあたり、「鮮度がごちそう」を企業理念に、自然の恵みに感謝して「食」がもたらすあらゆる価値を追求し、豊かな社会の実現に貢献することに取り組んでいる大起水産株式会社（以下、大起水産）と連携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、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. サーモン事業の取組概要

海面養殖等を行う事業者に販売するため小泉川養魚場が育てていたトラウトサーモンが、コロナ禍で行き場を失ってしまったことを受け、2020年5月からJR西日本が陸上養殖だけで育てたサーモンの商品化に着手いたしました。

安心して生で食べられることに加え、産卵しない品種のため通年良い肉質と脂のりを味わうことができ、これらの特長を最大限生かすため、生産地からの活魚輸送と関西での活魚備蓄を駆使し、一度も冷凍せず、外国産にない抜群の歯応えと鮮度感を兼ね備えたサーモンとして提供してまいります。

2. サーモンについて

- ・取扱概要：JR西日本が生産者から仕入れ、飲食店等に販売。
- ・生産者：株式会社小泉川養魚場
- ・生産地：鳥取県倉吉市関金町小泉 292-1
- ・ブランド名称：クラウンサーモン
※詳細は参考資料2をご参照ください。

3. 販売の内容

- ・販売箇所：大起水産回転寿司 27 店舗、天下の台所 大起水産 3 店舗、街のみなど 7 店舗
※詳細は参考資料3をご参照ください。
- ・販売時期：4月9日（金）から販売開始

《お問い合わせ先》 西日本旅客鉄道株式会社 広報部（報道）TEL:06-6375-8889
大起水産株式会社 広報・企画・販促部 TEL:072-275-7591

各社の会社概要

【JR 西日本】

- (1) 社 名 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 長谷川 一明
- (4) 資 本 金 1,000 億円
- (5) 設立年月 1987 年 4 月
- (6) 事業内容 運輸業、流通業、不動産業、その他

【大起水産】

- (1) 社 名 大起水産株式会社
- (2) 所 在 地 大阪府堺市北区中村町 607-1
- (3) 代 表 者 代表取締役社長 佐伯 慎哉
- (4) 資 本 金 50 百万円
- (5) 設立年月 1975 年 11 月
- (6) 事業内容 魚介類・テイクアウト寿司・総菜の小売、回転寿司

【小泉川養魚場】

- (1) 社 名 株式会社小泉川養魚場
- (2) 所 在 地 鳥取県倉吉市関金町小泉 292-1
- (3) 代 表 者 代表取締役社長 小椋 勝美
- (4) 資 本 金 5 百万円
- (5) 設立年月 2013 年 3 月
- (6) 事業内容 淡水魚の養殖・販売・加工、飲食業、わさびの生産・加工・販売等

クラウンサーモンについて

鳥取県中央の自然豊かな場所に位置する、標高 350m にある山の斜面を活かした養殖場で養殖しています。鳥取県の名峰・大山の湧水を水源とした綺麗な河川水を使い陸上養殖することで、安心して生で食べられます。また産卵しない品種のため、通年良い肉質と脂のりを味わうことができるのが特長です。これらの特長を最大限生かすため、生産地からの活魚輸送や消費地での活魚備蓄を駆使し、一度も冷凍しないことにより、外国産にない抜群の歯応えと鮮度感を楽しめます。

本サーモンはコロナ禍で生まれました。このコロナ禍に打ち勝つ水産物の象徴となるよう、“勝利”や“栄光”という意味を持ち、国内サーモンの“トップ”ブランドに育てていきたいという思いを表す「crown (王冠)」を冠し、「クラウンサーモン」と名付けました。「クラウンサーモン」を鳥取県の新たな地域産品として多くの方に知って頂き、召し上がって頂けるよう提供してまいります。



クラウンサーモン

ネーミングロゴ



生産地の位置図



クラウンサーモン



養殖場



販売箇所及び販売内容等

ブランド	店舗名	販売内容・売価
大起水産 回転寿司 27 店舗	京阪守口店、なんば CITY 店、樫原店、 くずはモール店、天満橋店、香里園店、 岸和田店、西宮ガーデンズ店、箕面店、 はなれ金剛店、堺店、奈良店、りんくう シークル店、奈良学園前店、兵庫川西店、 あべのキューズモール店、ホワイティう めだ店、八尾店、なんばウォーク店、 EXPOCITY 店、京都伏見店、京都タワー サンド店、神戸魚崎店、エル枚方店、河 原町三条店、新京極店、大丸心齋橋店	<ul style="list-style-type: none"> ・鳥取産 活メクラウンサーモン 握り寿司 2 貫 300 円税抜 (税込 330 円) ・ブランドサーモン 2 大対決 国産 VS ノルウェー産 クラウンサーモン&オーロラサーモン食べ比べ 握り寿司 2 貫 250 円税抜 (税込 275 円) ・鳥取産 活メクラウンサーモン お造り 5 切 700 円税抜 (税込 770 円)
天下の台所 大起水産 3 店舗	なんば CITY 店、京橋店、八軒家浜 まぐろスタジアム	
街のみなと 6 店舗	まぐろパーク 堺本店、奈良店、兵庫川 西店、箕面店、岸和田店、京都伏見店	<ul style="list-style-type: none"> ・鳥取産 活メクラウンサーモン お造り用 100 g 当り 580 円税抜 (税込 627 円) ・ブランドサーモン 2 大対決 国産 VS ノルウェー産 クラウンサーモン&オーロラサーモン食べ比べ 握り寿司 4 貫・巻寿司 2 貫 500 円税抜 (税込 540 円) ・クラウンサーモン&オーロラサーモン食べ比べ サーモン丼 780 円税抜 (税込 858 円)
魚と海鮮酒場 街のみなと 1 店舗	ルクア大阪店	<ul style="list-style-type: none"> ※「街のみなと まぐろパーク 堺本店」と「魚と海 鮮酒場 街のみなと ルクア大阪店」のみ取扱

※販売箇所及び販売内容は変更となる場合があります。数量は十分ご用意しておりますが、品切れの際はご容赦ください。
※写真は全てイメージです。



鳥取産 活メクラウンサーモン
握り寿司 2 貫



クラウンサーモン&オーロラサーモン食べ比べ
握り寿司 2 貫



鳥取産 活メクラウンサーモン お造り



鳥取産 活メクラウンサーモン お造り用



クラウンサーモン&オーロラサーモン食べ比べ サーモン丼



クラウンサーモン&オーロラサーモン食べ比べ
握り寿司 4 貫・巻寿司 2 貫

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。



※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。

