

瀬戸内産 高付加価値クルマエビの陸上養殖と販売について ～10月11日からオンラインショップ等で販売開始！～



Let's Discover
West Japan

2018年10月11日
西日本旅客鉄道株式会社

がんばろう! 西日本

西日本旅客鉄道株式会社（以下、JR西日本）では、瀬戸内が多くのお客様に繰り返し訪れていただける一大周遊エリアになることを目指し、「せとうちパレットプロジェクト」を今年5月から開始しました。その一環として地域の魅力のある商材を開拓し地域の産業として育てていく取り組みの中で、瀬戸内エリアでは広島県大崎上島で株式会社ファームスズキ（以下、ファームスズキ）と提携し、一昨年から安心して生で食べられる「瀬戸内産 塩田熟成牡蠣 オイスターぼんぼん」を陸上養殖してきましたが、今回新たに、同じ塩田跡の養殖池で養殖した強い甘味と食感が特長の高付加価値クルマエビを販売することといたしました。この秋から「オイスターぼんぼん」とともにオンラインショップ等で販売し、今後はより多くのお客様に召し上がっていただけるよう更に販売箇所を拡大していく予定です。

2018年7月豪雨によって大きなダメージを受けた瀬戸内エリアの新たな食材としてアピールすることでエリアの魅力もPRし、復興の一助となるよう取り組んでいきます。この機会に是非、瀬戸内の旬の食材を味わってみてください。

1. 高付加価値クルマエビの概要

- ・生産地：広島県豊田郡大崎上島町
- ・標準和名：クルマエビ（車海老）
- ・ブランド名称：瀬戸内産 塩田わんぱく車海老 「とれ海老やん」

※詳細は参考資料1をご参照ください。

2. 購入箇所

- ・オンラインショップ「EVERYTHING FROM. JP market」(URL：<https://feli.jp/s/efjml1press/1/>)
※JR西日本の「とれ海老やん」WEBページ

(URL：<http://www.westjr.co.jp/life/food/tore-ebi-yan.html>)からもアクセスできます。

- ・「EVERYTHING FROM. JP market」の産直カタログ
- ・「EVERYTHING FROM. JP market」のJR西日本管内駅置きチラシ

※瀬戸内産 塩田熟成牡蠣 「オイスターぼんぼん」も上記購入箇所から購入いただけます。

※産直カタログはフェリシモ会員様及び「EVERYTHING FROM. JP market」会員様への限定配布になります。

※お申込み方法や商品の詳細は参考資料3をご参照ください。

3. 販売期間

- ・初回の販売期間：10月11日（木）～12月9日（日）
- ・初回のお届け日：12月20日（木）もしくは21日（金）

※2回目以降の販売期間やお届け日等は決まり次第、JR西日本のHP等にてお知らせいたします。

※数量限定での販売となります。なくなり次第終了となりますのであらかじめご了承ください。

高付加価値クルマエビの概要

広島県大崎上島の塩田跡の養殖池で養殖しています。地下海水を使って陸上養殖することにより調理時に下処理が要らないほど臭味が少なく、強い甘味が特長です。また低密度で養殖することで車海老同士の衝突や共食いが少ないため髭が長く見栄えが良いほか、ストレスが減るため病気になりにくく元気に育つため食感（弾力感）も良いです。とれたてを活きたままお届けしますので鮮度が良く、生で召し上がっていただけます。

温暖な瀬戸内の気候のもと、塩田跡の養殖池で自然ろ過された地下海水を使い低密度でのびのびと元気に育てた車海老。「とれ」たてで活きが良く、味や見た目が「とても素晴らしい（＝フランス語の「トレビアン）」車海老。こうした特長を踏まえつつ、親しみと愛着のある呼称を添えて「とれ海老やん」と名付けました。

「とれ海老やん」を瀬戸内の新たな地域産品として多くの方々に知っていただき、召し上がっていただけるようご提供していきます。

※URL : <http://www.westjr.co.jp/life/food/tore-ebi-yan.html>



住所：広島県豊田郡大崎上島町東野垂水 37-2



養殖場全景



塩田跡の養殖池



とれ海老やん

「オイスターぼんぼん」の概要

広島県大崎上島の塩田跡の養殖池で養殖しています。地下海水を使って陸上養殖することによりノロウィルスの影響を受けにくく、これまで以上に「安全性」が高まり、安心して生でも召し上がっていただけます。また地下海水を使うことで牡蠣の餌となる植物プランクトンが豊富になるため成長が早く、養殖期間 7 ヶ月程度で出荷することができます。未産卵で小振りですが、磯臭さやえぐみが少なく、強い甘みが特長です。殻が縦縞模様となる 300 年前の広島県の原生種を、幼生の段階から一粒ずつばらして養殖するシングルシード方式を採用しており、養殖池に浮かべた養殖かごで揺られながら育った牡蠣の殻は見た目も綺麗です。

温暖な瀬戸内の気候のもと、塩田跡の養殖池で、ろ過された地下海水を使って大切に育てた牡蠣。一度も海に出ることなく、ノロウィルスの影響を受けにくい環境で育った世間知らずの牡蠣。こうした特長にちなんだ「お坊ちゃま＝ぼんぼん」と英語の「オイスター」を組み合わせ、「オイスターぼんぼん」と名付けました。昔懐かしい、砂糖製の殻でウィスキーを包んだ甘いお菓子「ウィスキーぼんぼん」と似た語感から受ける可愛らしさと響きの良さから、幅広い世代に愛着を持っていただければと思います。

「オイスターぼんぼん」を瀬戸内の新たな地域産品として多くの方々に知っていただき、召し上がっていただけるよう大切に育て、ご提供していきます。

※URL : <https://www.westjr.co.jp/life/food/oyster-bonbon.html>



塩田熟成社 瀬戸内産
オイスターぼんぼん



塩田跡の養殖池



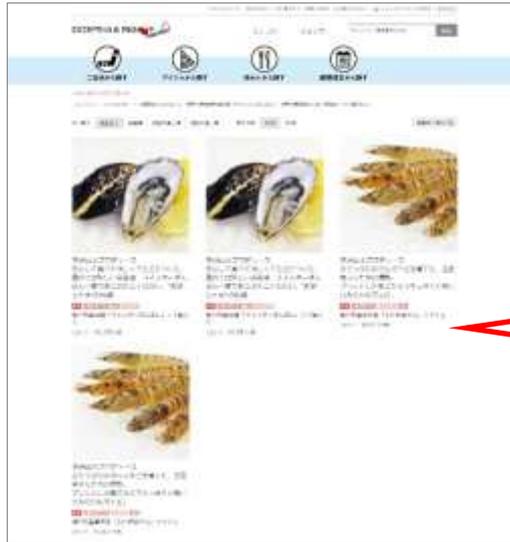
オイスターぼんぼん

お申込み方法及び商品概要について

○お申込み方法

- ・オンラインショップ「EVERYTHING FROM. JP market」(URL : <https://feli.jp/s/efjml1press/1/>) からインターネットでお申し込みください。

※「EVERYTHING FROM. JP market」は JR 西日本が地域の良品を日本国内に向けて産地直送で販売するオンラインショップです。



こちらより
「とれ海老やん」「オイスターぼんぼん」ともに購入いただけます

※オンラインショップへは、JR 西日本 HP のトップページにあるバナーからリンクする「とれ海老やん」の WEB ページからもアクセスいただけます。



バナーをクリック！



こちらより
オンラインショップ
「EVERYTHING FROM. JP market」へ

JR 西日本 HP のトップページ
URL: <http://www.westjr.co.jp/>

「とれ海老やん」の WEB ページ
URL: <http://www.westjr.co.jp/life/food/tore-ebi-yan.html>

- ・「EVERYTHING FROM. JP market」の産直カタログからは、インターネット・ファクシミリ・郵送・お電話でお申し込みください。
- ※産直カタログはフェリシモ会員様及び「EVERYTHING FROM. JP market」会員様への限定配布になります。



産直カタログの表紙



「とれ海老やん」「オイスターぼんぼん」特集ページ

- ・11月から JR 西日本の京阪神主要駅に据え置く「EVERYTHING FROM. JP market」のチラシからもお申込みできるよういたします。
- ・お電話からのお申し込みは以下の通りです。

【お申込み専用お電話】

固定電話：0120-924-211（通話料無料）

携帯電話：0570-024-211（通話料お客さま負担）

平日 9～21 時・土曜 9～17 時（時間外と日祝は音声案内）

お申し込み締め切り：～2018 年 12 月 3 日（月）

※お電話にてご購入商品のお申し込み番号をお伝えください。

○商品概要

- ・瀬戸内産 塩田わんぱく車海老 「とれ海老やん」
 - 1 セット 250g（約 7～10 尾入り） …5,877 円（税込 6,347 円）
 - 1 セット 350g（約 11～14 尾入り） …7,877 円（税込 8,507 円）
- ・瀬戸内産 塩田熟成牡蠣 「オイスターぼんぼん」
 - 1 セット 12 個入り（約 20～35g/個） …3,192 円（税込 3,447 円）
 - 1 セット 20 個入り（約 20～35g/個） …4,581 円（税込 4,947 円）

※いずれも本体価格に送料を含みます。

せとうちパレットプロジェクト

「せとうちパレットプロジェクト」は、「JR西日本グループ中期経営計画 2022」で掲げている「めざす未来～ありたい姿」を実現するためのグループ共通戦略の一つとして、地域の皆様と一体となった地域の価値向上を目指す取組みです。西日本エリアの中でも多様な観光資源を有している瀬戸内エリアにおいて、鉄道事業と創造事業が連携して、新たな魅力を生み出すことで地域の活性化を目指すプロジェクトを展開します。

○プロジェクトの基本的な考え方

西日本エリアの活性化による弊社グループの長期持続的な成長を実現するためには、地域の皆様とともに、鉄道の広域ネットワークや安全で高品質な輸送サービスと当社グループが持つさまざまなコンテンツを活かした広域的な観光地づくり、地域ビジネスの創造・育成を通じて、交流人口を拡大し、定住を促進する必要があると考えています。

広域周遊ルートの構成と地域の産業や文化を活かしたコンテンツ整備により、訪れるたびに新しい魅力を発見できるような重層的なエリアを創出し、瀬戸内を国内外から多くのお客様が繰り返し訪れる一大周遊エリアにすることを目指します。

○主な取組み

(1) 基盤となる広域周遊ルートの構成

- ・鉄道とクルーズ船を組み合わせた周遊ルートの構築や新規航路の開発
- ・観光結節点となる駅（クルーズ船の発着港に近い新幹線駅等）の整備
- ・山陽新幹線の利便性や魅力の向上
- ・新幹線拠点駅と観光地を結ぶ観光列車や「新たな長距離列車」の運行

(2) 集客力のあるコンテンツの整備

- ・地域ならではの食や土産物の魅力を活かした、拠点駅（岡山、尾道、広島等）の開発
- ・国内外からのお客様の多様なニーズに対応し、地域の特性を活かした、新しい形態の魅力ある宿泊施設の展開
- ・地域の魅力ある商材の開発と、販路の開拓
- ・地域のイベントや素材に新たな視点を組み合わせたコンテンツの整備と情報発信

