

陸上養殖水産物におけるJR西日本の認証ブランド

プロフィッシュ
「PRO FISH プレミアムオーガニックフィッシュ」のべっ嬢さくらます うららを使用した
ます棒寿司&ます寿司を特別に数量限定臨時販売！！

2021年3月2日
西日本旅客鉄道株式会社
有限会社 丸龍庵

JR西日本グループは、「JR西日本グループ中期経営計画2022」において掲げた「地域共生企業」となるべく、新たな産業を振興して雇用を創出し、地域活性化に貢献することを目指しています。西日本旅客鉄道株式会社（以下、JR西日本）では、2017年6月から鳥取県の「お嬢サバ」をはじめとした陸上養殖事業に取り組み、昨年12月には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」を立ち上げ、現在、西日本の4県で6魚種をプロデュースしています。

この度、富山県射水市でます寿司をはじめとする押す寿司専門店である有限会社丸龍庵（以下、丸龍庵）と共同開発した「べっ嬢さくらます うらら」を使用したさくらます棒寿司などを金沢駅コンコースで臨時販売いたします。是非この機会にお買い求め頂ければと思います。

1. 日時

3月6日（土）7日（日） 11:00～16:00

※無くなり次第販売終了

2. 販売商品

- (1) サクラマス棒寿司（べっ嬢さくらます うらら使用）
- (2) サクラマス一重桶（べっ嬢さくらます うらら使用）
- (3) ます二重桶ミニ（丸龍庵オリジナル商品）
- (4) ミニ笹寿司（丸龍庵オリジナル商品）

※（1）（2）は、各日10個限定販売



「べっ嬢さくらます うらら」

3. 販売箇所

- ・金沢駅コンコース（おみやげ処金沢前）

販売商品および丸龍庵の概要

(1) サクラマス棒寿司

2,300円 (税込)



「べっ嬢さくらマス うらら」を
贅沢に使用した押し寿司逸品

(2) サクラマス一重桶

2,500円 (税込)



「べっ嬢さくらマス うらら」を
贅沢に使用した富山名産

(3) マス二重桶ミニ

700円 (税込)



中身は二重で作り上げた握りのマス寿司
富山名産の一人前ミニサイズ

(4) ミニ笹寿司

1,200円 (税込)



様々な味が堪能できる握りの
一口サイズの笹寿司

■有限会社 丸龍庵とは、
弊社は、ますの寿しを始めとする押し寿司の専門店です。
その基となる酢飯にこだわり抜き折々の食材で作上げた丸龍庵の押し寿司を、ぜひ一度ご賞味ください。



PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュの概要

【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ィ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・米子市等)
- ・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」 (鳥取県米子市等)

※ () は生産地です。魚種は今後も拡大していく予定です。

サクラマスの概要

富山県で昔から親しまれてきたサクラマスは、川で生まれて育った稚魚（ヤマメ）が海に下り成長して大型化し、産卵時に川を遡上する生態を持っています。その名前と遡上する時期から「春」の季節に馴染みが深く、漁獲量の減った現代においては希少な魚とされています。

射水市では、2017年に悲願であったサクラマスの完全養殖に成功しました。それ以降、大門漁業協同組合が射水市を流れる庄川の伏流水を使って採卵・孵化・ヤマメの陸上養殖を行い、その後場所を移し、堀岡養殖漁業協同組合が富山湾の水深100mから汲み上げた海水を使ってサクラマスの陸上養殖を行って更なる養殖技術の向上を図っています。

伏流水と水深100mから汲み上げた海水を使って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召し上がって頂けるほか、サケ科特有の臭味が少ないのが特長です。また、伏流水を使って陸上養殖することにより、稚魚が海水に適用できるようになる銀化（ぎんけ）現象が起きやすいため早くサクラマスになり、養殖期間1年半程度で春から出荷できます。



養殖場所：富山県射水市内



養殖サイクル

サクラマスのネーミング・ロゴ

漁獲量が少ないという希少性に加え、陸上育ちで寄生虫が付きにくく新鮮なまま生で食べられる「特別品」に仕立てたことや、伏流水と富山湾の水深 100m から汲み上げた海水という 2 種の綺麗な水の中で「美しさ」に磨きをかけて育ってきたことから、2 つの意味を込めて「べっびん嬢さくらます」と名付けました。また、「のどかでおっとりとしたさま」「晴々として楽しそうな様子」という意味を持ち、「春」を連想させる「うらら」という言葉が、サクラマスの大切に育てられた様子と立派に成長して晴れ舞台を迎える姿にふさわしいことから、愛称を付けております。

「べっ嬢さくらます うらら」を富山県射水市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ご提供していきます。

