



2022年5月10日
株式会社 JR西日本イノベーションズ

陸上養殖水産物の認証ブランド「PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュ」の ポップアップショップが5月11日に京都駅構内にてオープン！

～ 観光や出張時のお弁当や手土産におすすめのお寿司を初めて販売！！ ～

株式会社 JR西日本イノベーションズ（大阪市北区、代表取締役社長：奥野 誠）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」の具現化に向け、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 達成を通じた社会課題解決に貢献するため、2021年6月に西日本旅客鉄道株式会社から譲り受けた鳥取県の「お嬢サバ」をはじめとした陸上養殖事業の拡大に取り組んでいます。

陸上養殖水産物における 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」のポップアップショップを昨年8月から茨木駅で営業していたところですが、この度、京都駅構内に場所を移して5月11日にオープンいたします。

今回のポップアップショップでは、「PROFISH」ブランドの「お嬢サバ」や「白雪ひらめ」、「クラウンサーモン」等を使い、京都に観光や出張でお越しのお客様に召し上がって頂けるよう、お弁当や手土産仕様のお寿司を初めて販売いたします。

本取り組みを含め、今後も陸上養殖事業の普及・拡大に挑戦し、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. 取組概要

「PROFISH」や陸上養殖の取り組みを、広範な地域のお客様に知って頂き、また安全安心で鮮度感が味わえる陸上養殖で育てた水産物を味わって頂きたいという思いから、観光や出張で多数のお客様がお越しになられる京都駅にて、ポップアップショップを展開することといたしました。

地域の生産者様と育てた水産物の生鮮食品のほか、地域の加工業者様と共同開発した加工食品も取り揃え、ポップアップショップを通じて「PROFISH」ブランドの価値をお伝えしてまいります。

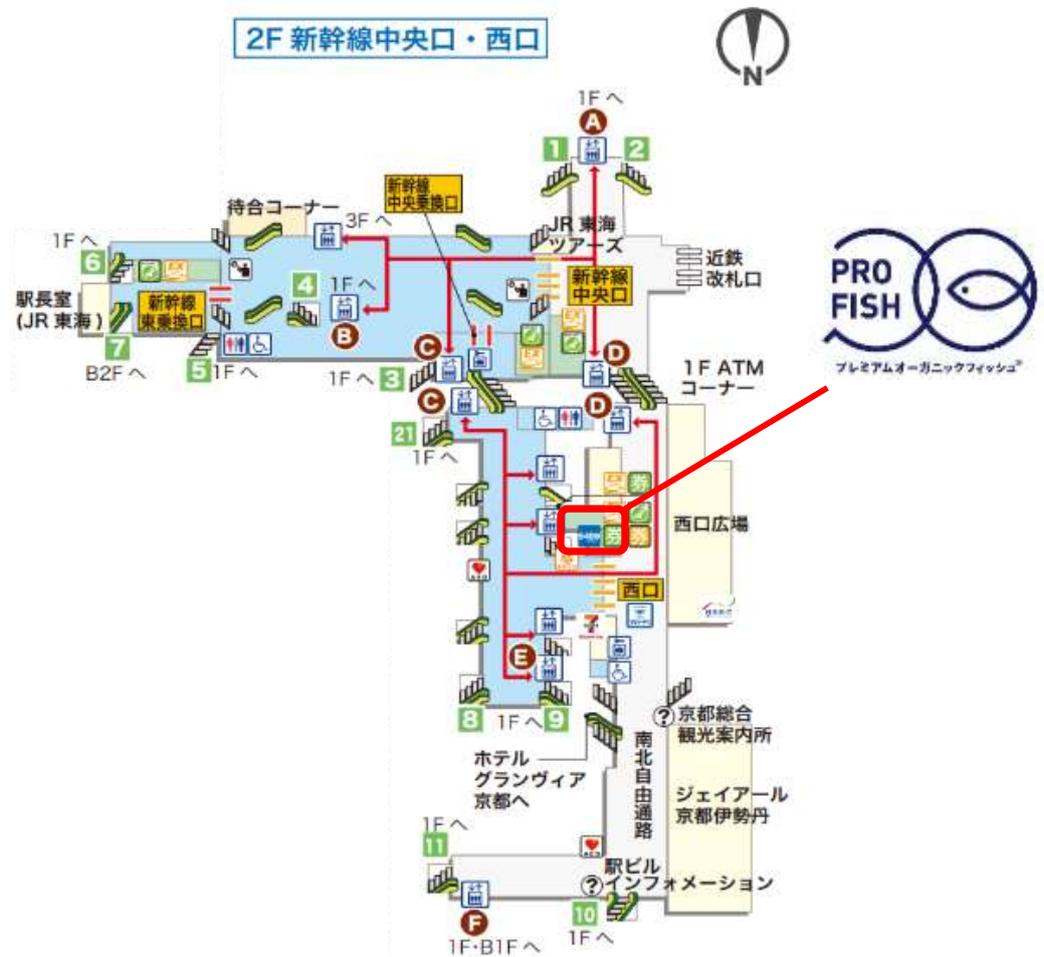
2. 店舗概要

- ・屋 号 PROFISH
- ・所 在 地 京都府京都市下京区東塩小路高倉町8-3
(京都駅西口改札内「自動きっぷうりば」内) 【参考資料1 参照】
- ・営業時間 月～土：11時～20時、日・祝：11時～19時
- ・そ の 他 現金・ICOCA等交通系ICカードやクレジットカード、一部QRコード決済の利用可能。

3. 商品概要

- ・「PROFISH」を使った生鮮食品（お寿司等）、加工食品（冷凍食品含む）等 【参考資料2 参照】
※時期によって商品の入れ替えやフェア等を実施予定。

店舗位置図



商品概要

	商品名	商品内容/価格(税込)等
生 鮮 食 品	お嬢サバの棒寿司【NEW】	お嬢サバを丸ごと1尾使った棒寿司を木箱に入れた、手土産におすすめの棒寿司/3,500円
	お魚の宝石箱(大)【NEW】	主に°ロイツシの魚たちを使った、列車内でも食べやすい箱寿司/1,500円
	お魚の宝石箱(小)【NEW】	主に°ロイツシの魚たちを使った、列車内でも食べやすい箱寿司/1,000円
	お嬢サバの姿寿司(生・生&炙り)	お嬢サバの半身を使った、見た目も豪快な姿寿司/2,000円
	お嬢サバの生握り	お嬢サバの生の握り寿司6貫/1,300円
	°ロイツシ三種握り	生のお嬢サバ・白雪ひらめ・クワカサモンの握り寿司各2貫/1,300円
	°ロイツシ恵方巻	生のお嬢サバ・白雪ひらめ・クワカサモンを使った恵方巻/700円
加 工 食 品	お嬢サバ・半身(冷凍)	ご自宅で召し上がることができるよう、冷凍し真空パックにしたお嬢サバ/1,400円
	オイスターぼんぼん(冷凍)	解凍後生食できる冷凍パフのオイスターぼんぼん12個/3,300円
	とれ海老やん(冷凍)	解凍後生食できる冷凍とれ海老やん250g(7~10尾)/4,000円
	べっ嬢さくらます うらら一重桶	円形の富山名産のます寿司400g/2,600円 ※販売日は店頭等で別途お知らせ
	べっ嬢さくらます うらら三桶	円形の富山名産のます寿司170g/1,300円 ※同上
	べっ嬢さくらます うらら棒寿司	ます寿司を松前昆布で包んだ棒寿司/2,800円 ※同上
	べっ嬢さくらます うららはべん °レン・ステーキ	べっ嬢さくらます うららを乗せたはべん(富山県の方言で「かまぼこ」) /°レンとステーキ各280円
	べっ嬢さくらます うららはべんセット	はべんの°レンとステーキの2本セット/550円

※商品名や商品内容/価格(税込)は変更となる場合があります。また品切れの際はご容赦ください。



お嬢サバの棒寿司



お魚の宝石箱



お嬢サバの姿寿司



お嬢サバの生握り



プロフィッシュ三種握り



プロフィッシュ恵方巻



オイスターぼんぼん



とれ海老やん



べっ嬢さくらます うらら一重桶



べっ嬢さくらます うららはべん

※写真は全てイメージです。

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、さまざま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。

【陸上養殖の意義】

- ① 地域に特色ある産業を興し雇用を創出するほか、新たな地域産品を創り出し、地域活性化・地域共生に貢献します。
- ② 安全・安心・新鮮で美味しい水産物を流通できる仕組みを構築し、「日本の食文化」を守ります。
- ③ 水産資源を作り育てることで、海と海洋資源を保全するとともに、将来にわたり安定かつ持続可能な食糧を確保します。

【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全・安心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。



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) |
| ・「クラウンサーモン」 | (鳥取県倉吉市) |
| ・「プロフィッシュ ホンカワハギ(仮称)」 | (島根県出雲市) |

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。

