

くら寿司と(株)宇和島プロジェクトの共同開発商品「みかんサーモン」

大人気の
回転寿司ネタを
高付加価値食材に

今年は初の海外販売決定!!

「宇和島産みかんサーモン」

5月13日(金)から、くら寿司国内およびアメリカの店舗にて販売開始

回転寿司チェーン「無添くら寿司」を運営する株式会社くらコーポレーション(社長:田中邦彦 大阪府堺市)は5月13日(金)から、「宇和島産みかんサーモン」(1貫税抜100円)を、全国の店舗にて販売いたします。「宇和島産みかんサーモン」は愛媛県宇和島市の(株)宇和島プロジェクトと当社が共同開発した「フルーティーフィッシュ」であり、国内の外食チェーン店では、くら寿司でしか食べられない商品です。また、今年はアメリカの店舗でも提供するなど、「宇和島産みかんサーモン」を初めて海外でも販売します。



「宇和島産みかんサーモン」は愛媛県宇和島市で、一昨年より養殖を開始。愛媛県産のみかん(伊予柑)の皮から抽出される「伊予柑オイル」を混ぜた餌でギンザケを飼育することで、口の中に入れたときに爽やかなみかんの風味が広がるように、仕上げました。昨年5月上旬に数量限定で販売した際、大変ご好評をいただいたため、今年は数量を大幅に増やし、販売期間を昨年の1週間から1か月ほどに延ばしてご提供。予定数に達し次第、販売終了となります。

今年初めての試みとして、アメリカの店舗でも同商品を販売します。また、(株)宇和島プロジェクトもシンガポールの高級レストラン・スーパーに提供するなど、両者が一丸となって「フルーティーフィッシュ」の海外展開を進めます。

サーモンは今年3月にマルハニチロが行った「回転寿司に関する消費者実態調査 2016」で、「よく食べるネタ」1位になるなど、人気の高い魚です。海外からの輸入物が多い中、昨今では、国内各地でも「ご当地サーモン」と呼ばれる国産物の養殖が進められています。当社は、各地の水産業者と共同で高付加価値商品の開発をすることで、国内水産事業の盛り上げ支援と、他店にはない「オンリーワンの品揃え」を目指してまいります。

※「みかんサーモン®」「フルーティーフィッシュ®」は、くら寿司の登録商標です。

◀販売商品概要▶

商品名/価格 「宇和島産みかんサーモン」 / 1貫100円(税込108円)

※5月13日(金)から数量限定販売。予定数に達し次第、販売終了。

※全国の「無添くら寿司」(366店舗、5月9日現在)および、アメリカのくら寿司(9店舗)にて販売。

◀宇和島プロジェクトとくら寿司の共同開発▶

2012年4月発売の「みかんぶり」が最初の共同開発商品。くら寿司は消費者の目線から開発と一緒に手がけ、「フルーティーフィッシュ」を全国規模の外食チェーン店として初めて販売しました。「魚の生臭さが少ない」「柑橘系の風味が爽やか」ということで、女性・子供を中心にご好評をいただいております。

「みかんサーモン」に関しては、日本では水温の関係などから難しいとされている、サーモンの養殖に宇和島プロジェクトが挑戦しようとしていたところに、「宇和島でギンザケを養殖するなら愛媛県の特産品である、みかんの風味のついたフルーティーフィッシュを販売してはどうか」と当社から提案。去年の数量限定販売に至りました。

◀「フルーティーフィッシュ」を飼育する、「宇和島プロジェクト」とは▶

宇和島の元漁協職員が立ち上げた水産商社。自ら商品を開発し、生産から最終販売までのトータルコントロールを行うことで、宇和島地区全体の水産業者の地位向上を目指して設立されました。去年の「フード・アクション・ニッポンアワード2015」では、フルーティーフィッシュへの取り組みが評価され、商品部門(農林水産業分野)の最優秀賞を受賞。地方創生の企業として、その注目度はますます高まっています。



今年の「宇和島産みかんサーモン」の養殖に際しては、東北地方から宇和島まで約8万尾の稚魚を活魚船で運ぶという、極めて大胆かつ大がかりな方法を採用。愛媛県および宇和島市の支援を受けながら、去年は県内初のギンザケ養殖に成功しました。今年は飼育匹数の大幅増、シンガポールの高級レストラン・スーパーでの販売と、確実に「宇和島産みかんサーモン」事業をステップアップさせています。今後は、稚魚からの県内養殖も目指し、「愛媛県生まれ、宇和島育ち」のギンザケ養殖も視野に、宇和島産養殖魚の海外販路の拡大と、ブランド価値の向上を図ります。

「宇和島産みかんサーモン」は、出荷のピークが過ぎたタイやブリ用の生簀を有効活用して育てる、いわば「養殖の2毛作」です。今年の「宇和島産みかんサーモン」は約250gの稚魚を、去年の12月下旬から今年の1月初旬に宇和島の生簀に放流。約4ヶ月かけて、約1.4kgの成体に育てました。