

“生サーモン”として初の全国販売を実現！希少な福井県産のブランド

「ふくいサーモン」

**—5月14日(金)から全国のくら寿司にて期間・数量限定販売—
5月11日(火)から「本まぐろフェア」も開催**

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、福井県産のブランド「ふくいサーモン」を5月14日(金)から期間限定で販売いたします。また、「【地中海産】本まぐろ大とろ(一貫)」や「【地中海産】本まぐろ上赤身」などをご提供する「本まぐろフェア」も5月11日(火)から期間限定で開催いたします。



福井県産のブランド「ふくいサーモン」は、これまで、主に北陸地方3県(石川県、富山県、福井県)と通販のみでの販売でしたが、この度、くら寿司がご提供することで、初めて全国の皆様に、フレッシュな生サーモンとしてお楽しみいただけます。一般的に、海で養殖されたトラウトサーモンは、水温が20℃以下の冷たい海でしか育たないと言われます。そのような厳しい条件の中、福井県では、冬の海の低水温環境を生かしたトラウトサーモン養殖を2014年から開始し、「ふくいサーモン」が生まれました。名水の町としても知られる、福井県大野市を中心とした淡水の養魚場で卵をふ化し、約1年間過ごした後、冬の若狭湾を中心に約半年間育てられます。冷たく透き通った若狭の海でのびのびと育てられた「ふくいサーモン」は、見た目が鮮やかなサーモンピンク色の身が特徴で、ノルウェーなど海外産の上質なサーモンに引けを取らない、もっちりとした肉質と上品な脂のりを味わえます。今回、くら寿司では、この上質な「ふくいサーモン」を、水揚げから一度も冷凍せずに生のまま店舗へ輸送し、店内で特大に切りつけご提供。国産ならではの物流スピードを活かした、旬の生サーモンを100円(税込110円)^(※)というリーズナブルな価格でお楽しみいただけます。

また、5月11日(火)からは、「まぐろの王様」とも言われる本マグロを贅沢に使用した「本まぐろフェア」を開催。地中海産の本まぐろを使用した「本まぐろ大とろ(一貫)」は、特に脂乗りの良い部分のみを厳選。口の中に入れた瞬間にとろけるような旨味と甘みが広がります。また、「本まぐろ上赤身」は、色鮮やかで上質な赤身を選定し、こく深い濃厚な旨味ともっちりとした食感が魅力で、マグロ本来の味をお楽しみいただけます。貴重なこの機会に是非くら寿司をご利用ください。

(※)一部店舗では価格は異なります

《福井県のブランド「ふくいサーモン」》

福井県で一貫生産する「ふくいサーモン」は、福井の海で育てられたトラウトサーモンです。名水の町としても知られる、福井県大野市を中心とした淡水の養魚場で約1年間育てられた後、海水温が16℃を下回る12月頃に、福井県内の4ヶ所の港（福井市、美浜町、小浜市、おおい町）に移し、徐々に海水に慣れさせます。ここが一番の難関で、水温や塩分濃度等の環境変化に魚が対応できるかが、その後の成長や生産量を大きく左右する鍵となります。初年度はこの馴致（じゅんち）が上手くいかず、生存率が約半分になってしまったこともありましたが、そこで、福井県水産試験場や福井県立大学等が加わり、養殖現場と連携しながら、馴致方法の改善や魚体の大型化など、様々な問題をクリアしながら生産。手間暇をかけて育てたこだわりの「ふくいサーモン」は、本当においしい魚として、全国の JF 全漁連グループが一体となって推進する「プライドフィッシュ」にも選定されています。



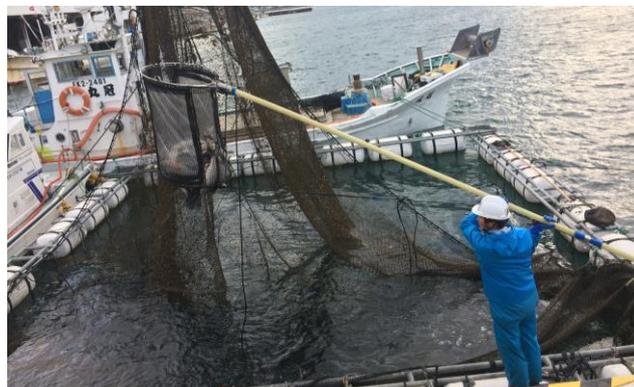
ふくいサーモン（一貫）100円（税込110円）

販売期間：5月14日（金）～5月16日（日）

※お持ち帰り不可、一部店舗では価格は異なります



＜福井の綺麗な海で養殖（おおい町）＞



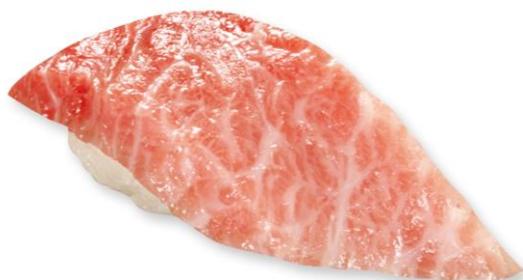
＜約半年間の海面養殖を経て水揚げ＞



初年度は1kg未満サイズしか水揚げできなかったところ、今年は、昨年より一回り大きい3kgほどの大型サイズまで成長。これまで、北陸3県と通販のみの販売でしたが、当社が買い取ることで“生サーモン”として初めて全国でご提供が可能になります。

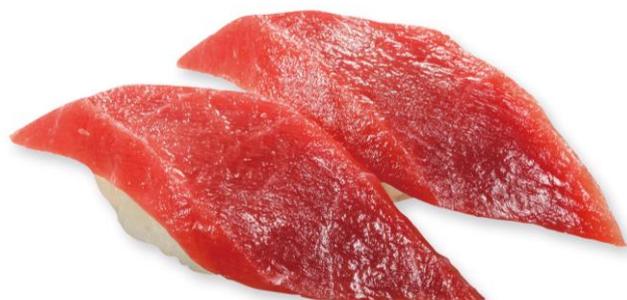
《販売概要》商品名 / 価格 / 販売期間

※一部店舗では価格は異なります。



【地中海産】本まぐろ大とろ(一貫) 200円(税込 220円)

販売期間:5月11日(火)~5月16日(日)



【地中海産】本まぐろ上赤身 200円(税込 220円)

販売期間:5月11日(火)~5月23日(日)



【塩釜産】天然 本まぐろ贅沢盛り 200円(税込 220円)

販売期間:5月11日(火)~5月23日(日)

宮城県塩釜産の天然本まぐろを100%使用。上質な赤身と、大トロ部分を混ぜ合わせており、口の中でとろけるような食感と、マグロ本来の濃厚な旨味を味わっていただけます。



特大切り サーモンとろ三種盛り 200円(税込 220円)

販売期間:5月11日(火)~5月23日(日)

濃厚な旨味が特徴のアトランティックサーモンを使用。背とろ、腹とろ、大とろと、贅沢にとろの部位だけを厳選しており、1皿で3種の味をお楽しみいただけます。



コーンの甘みと濃厚な明太マヨネーズは相性抜群。シャリからこぼれそうなほど盛り付けた、ボリューム満点の一品です。

特盛 あぶり明太マヨコーン 100円(税込 110円)

販売期間:5月11日(火)~6月3日(木)



新鮮な国産の金目鯛を使用しており、皮目の香ばしいかおりと、上質な脂の旨味をお楽しみいただけます。

あぶり金目鯛 100円(税込 110円)

販売期間:5月11日(火)~6月3日(木)



甘辛い味付けの牛カルビに、キムチソースの酸味がマッチした食欲をそそる一品。スライスオニオンのシャキシャキとした食感もアクセントになっています。

オニオンキムチ牛カルビ 100円(税込 110円)

販売期間:5月11日(火)~6月3日(木)



水揚げ量が日本一といわれる、静岡県焼津産の厳選したカツオを使用。モチっとした身が魅力で、特有の臭みもなくあっさりとお召しあがりいただけます。

【焼津産】かつお赤身 100円(税込 110円)

販売期間:5月11日(火)~6月3日(木)