

うまさぎる！希少な沖縄ブランド魚が登場

『琉球スギ』

—7月16日(金)から 全国のくら寿司で期間限定販売—

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、沖縄県産の「琉球スギ」を7月16日(金)から全国のくら寿司にて、期間限定で販売いたします。



「スギ」は、スズキの仲間で、全世界の暖かい海域を中心に生息している、体長1.5mにもなる大型の魚です。日本では定置網などで漁獲されることがありますが、群れをつくらず、まとまった量を漁獲できないことから、流通量が少なく食用魚としてはあまり知られていません。そのような中、スギの特徴である生産効率の高さと味わいの良さに着目し、沖縄県を中心に養殖事業とブランド化が進められており、今後、全国への販路の拡大が期待されています。

一例として、マグロは1kg成育させるために約10kg以上の餌が必要です。一方、今回くら寿司がご提供する「琉球スギ」は1.3~1.9kgの餌で1kg成長します。必要になる餌の量が少ないため、生産効率が高く、当社では持続可能な水産に役立つ魚として考えております。古宇利島に面した県内屈指の美しい海で、稚魚から成魚まで一貫養殖された沖縄県産のスギは、血合いも美しく、透明感のある白身が特徴で、ブリやカンパチにも引けを取らない、上質な脂乗りとコリコリとした食感をお楽しみいただけます。

今後くら寿司では、地元では美味しく食べられているにもかかわらず、漁獲量や流通量が少ないという理由や、知名度が低い等の理由から食べる機会の少ない「低利用魚」といわれるような魚も積極的に取り扱い、商品開発することで、まだまだ知られていない日本各地の美味しい魚を皆様にお届けできるよう取り組んでまいります。

《販売概要》商品名 / 価格 / 販売期間

※一部店舗では価格が異なります。



琉球スギ 220 円

販売期間:7月16日(金)~7月25日(日)



古宇利島に面した綺麗な海で養殖



1年で200gから5kgまで成長



透明感のある白身と美しい血合いが特徴

マグロの増肉係数^(※)は「12~15」、ハマチは「2.5~3」、サーモンは「1.2~1.5」に対し、今回使用する琉球スギは「1.3~1.9」と比較的増肉係数の低いサーモンにも匹敵する海に優しい魚です。

(※)ある期間内に与えた餌料量に対して、その期間中に魚がどれだけ増重したかを知るのに、用いられる値。

増肉係数=魚が1kg太るのに必要な餌の量