

～毎週土曜日は「地魚を楽しむ日」！～

**地元の新鮮な「地魚」をくら寿司で食べて日本の漁師さんを応援！**

**国産天然魚をもっと手軽に、おいしく楽しめる「地魚地食」を実現**

## 「くらの逸品シリーズ」

—4月15日(土)から約360店舗で展開—

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、大手回転寿司チェーン初の試みとして、これまで地域のご当地回転ずしが得意としていた、地元の旬の地魚を毎週お楽しみいただける「くらの逸品シリーズ」を4月15日(土)より、約360店舗(北海道、東北、北陸、関東、関西、中国、四国、九州)で本格導入いたします。



本シリーズでは、全国を22のブロックに分け、各地域で水揚げされた地魚を使ったメニューを、各地域内の店舗にて、週替わりで、数量限定にて販売いたします。実際に提供する魚は、毎週の漁獲状況によって変わり、それぞれの地域の“旬の地魚”をお楽しみいただける、「地魚地食(じざかなじしょく)」の取り組みです。

まずは、全国8ブロック18都道府県での販売からスタートいたしますが、2023年8月には、全国530店舗以上での販売を予定しております。

これまでの大手回転寿司チェーンにおける地魚の提供については、魚をさばく職人が店舗にいないため、それぞれの魚種や魚体の大きさに応じて柔軟に対応できる加工場や、全国販売に必要な量の確保など、様々な課題から実現が困難でした。

当社は、2010年よりスタートした「天然魚プロジェクト\*1」の取り組みを通じて、現在、日本全国116の漁港・漁協様と直接取引を推進しています。13年の歳月を経て、この「天然魚プロジェクト」で培ったネットワークを活用することで、ついに本シリーズが実現。22のグループそれぞれで、各地域の漁業者様が漁獲した地魚を、その地域を担当する加工場で加工し、地域内の各店舗で、お客様に召し上がっていただくという「天然魚エコシステム」を構築しました。苫小牧の「天然 大切り生ほっき貝」や鳴門海峡の「天然 うず華 はまち」など、新鮮かつ希少な国産天然魚をリーズナブルな価格でご提供いたします。なお、大手回転寿司チェーンにおいて、全国規模でこうした各地域の地魚を、毎週提供するの初めての取り組みとなります。

今後は、協力いただける漁業者の皆様を増やし、将来的には、47都道府県ごとに地元の地魚を、地元のお客様に週替わりで楽しんでいただける規模まで拡大することで、日本の漁業創生への貢献や、より一層のお客様満足度向上を目指してまいります。

\*1 日本の漁業を守る。変える。そして日本の天然魚をもっと手軽に、美味しく楽しんでいただくというテーマのもと、漁業者様との共存共栄を図る取り組み。

## 《週替わりで地域の国産天然魚が食べられる！「くらの逸品シリーズ」》



地域の漁港で水揚げされた新鮮で旬な地魚を使ったメニューを該当エリアの店舗にて数量限定で販売します。毎週の魚が水揚げされるか分からないため、毎週違った地魚をお楽しみいただけます。

ご提供する商品は、各店舗のくら寿司 LINE 公式アカウントにて、販売前日中に告知いたします。

\* 詳細は HP をご覧ください([https://www.kurasushi.co.jp/kura\\_ippin/](https://www.kurasushi.co.jp/kura_ippin/))

## 《業界初！地魚の提供を実現した「国産天然魚エコシステム」》

全国 116 の漁業者様とのネットワークを生かし、地域の漁業者様、地域の水産会社様、地域の店舗が連携するシステム。安定的な国産天然魚の供給に向け、全国を 22 のグループに分け、各地域の漁港で水揚げされた魚を、各拠点となる全国 14 か所の水産加工場で加工し、グループ内の店舗に送られます。地域の人が地域で獲れた“地魚”を食べることにより、地域の漁業者様を支えることにもつながります。

	漁場	加工場	店舗所在地
①	北海道	栄興食品	北海道
②	三陸沖（宮城など）	ミノリフーズ	青森、岩手、秋田、宮城、山形、福島
③	江戸前（房総半島～三浦半島）	三重県漁連三崎工場	新潟、群馬、栃木、茨城、埼玉、千葉、東京、神奈川、山梨、静岡、長野
④	福井県内各産地	ケンスイ	富山、石川、福井
⑤	熊野灘（三重、和歌山など）	丸徳水産 貝塚センター	岐阜、愛知、三重、滋賀、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山
⑥	瀬戸内（愛媛など）	宇和島プロジェクト	岡山、広島、鳥取、島根、愛媛
⑦	鳴門	徳島魚市	香川、徳島
⑧	高知県内各産地	高知県漁協	高知
⑨	玄界灘（福岡、長崎など）	吉田水産	山口、福岡、佐賀、長崎、熊本
⑩	大分県内各産地	東海シープロ	大分
⑪	宮崎県内各産地	宮崎県漁協	宮崎
⑫	鹿児島県内各産地	鹿児島県漁連	鹿児島
⑬	沖縄県内各産地	新生水産	沖縄



大畑鮮魚  
大畑雅央さん

より一層仕入れができて、いろいろな魚種を扱えるというのがうれしい



三国港機船底曳網  
漁業協同組合  
平野一美さん

こんなにおいしいエビがあるんだと 10 人中 10 人が言うと思う。それくらい自慢できる



苫小牧漁業協同組合  
赤澤一貴さん

今回の取り組みは漁師さんの収入安定にもつながるので、どんどんプラスの方に進めていきたい



【北海道・苫小牧漁港】  
ホッキ貝を漁獲する様子



【徳島・堂浦漁港】  
うず華はまち

## 《販売概要》(\*一部抜粋)

※下記メニューは 4/15(土)から提供予定の商品となります。季節ごとに取り扱い魚種が異なり、さらに、毎週、各地域の地魚の水揚げ状況に合わせ、メニューが決まります。

※天候や水揚げ状況により、店舗によっては販売できない場合もあります。

※各地域や店舗グループ毎に販売するメニューは異なります。

※各商品 240 円での提供。商品名や商品構成は異なる可能性があります。

※数量限定販売のため、無くなり次第終了となります。

※当該週に販売するメニューは、各店舗のくら寿司 LINE 公式アカウントにて告知いたします。

### 【北海道】



【苫小牧漁協】

天然 大切に生ほっき貝



【日高沖】

天然 真ほっけ

### 【東北】



【石巻・三陸沖】

天然 活メずずき



【石巻・三陸沖】

天然 ぶどうえび

### 【北陸】



【三国漁港】

天然 生ホッコクアカエビ



【越前若狭沖】

天然 地真あじ

### 【関東】



【三浦半島有名漁港】

天然 釣り金目鯛



【東京湾】

江戸前 天然 くらむつ

### 【関西】



【熊野灘】

天然 炙り太刀魚



【熊野灘】

天然 石鯛

### 【中国・四国】



【鳴門海峡有名漁協】

天然 うず華 はまち



【瀬戸内海】

天然 黒鯛

### 【九州】



【玄界灘】

天然 とらふぐ



【玄界灘】

天然 あおりいか



## ■(参考)漁業創生の取り組み

### ○天然魚プロジェクト(2010年～)と一船買い(2015年～)

子や孫の代まで、日本の魚が食べられる未来のために漁業者様との共存共栄を目指す当プロジェクトでは、全国 116 か所の漁港・漁協様と直接取引し、新鮮な魚を仕入れています。2015 年には定置網にかかった魚を丸ごと買い取る「一船買い」を開始。定置網で獲れた魚を重量に応じて年間契約で決めた価格で買い取るため、漁師さんは市場価格に左右されずに、また、あまり流通していない市場価値の低い魚でも引き取ってもらえるメリットがあります。一方、当社は豊富な魚種を安定して仕入れることができます。漁師さんに対して、収入の安定という形で還元できる仕入れ方法といえます。



### ○さかな 100%プロジェクト(「循環フィッシュ」の販売)(2018年～)

国産天然魚のどうしても商品にできない部位を魚粉にし、養殖魚のエサの一部に活用。このエサに柑橘類のオイルや皮などを混ぜて養殖し、「みかんぶり」や「みかんサーモン」などの「フルーティーフィッシュ」として販売しています。価格高騰が続き、生産者の方々の負担にもなっている養殖用エサのコストダウンにも成功。また、仕入れた魚をすべて丸ごと使い切ることで、貴重な海洋資源の保全、SDGs の達成にもつながります。

### ○天然魚魚育(うおいく)プロジェクト(2019年～)

市場に出荷しても値が付きにくいハマチやタイなどの未成魚を、養殖用の生けすで寿司ネタにできるサイズにまで畜養。また、「磯焼け」の原因となり、駆除対象となっているニザダイは、定置網にかかることが多い一方で、その独特のにおいから食用としては敬遠され、市場にほぼ出回っていない魚ですが、一定期間エサとしてキャベツを与えることで、においが薄まることが分かり、商品化に成功しました。

限りある海洋資源の保全と、商品の高付加価値化による漁師さんへの還元につながる取り組みです。

### ○「KURA おさかなファーム」設立(2021年11月)—中長期契約による全量買取の委託養殖など

漁業の持続可能な発展と魚の安定供給を図るため、くら寿司の子会社として設立。主な事業内容は、国際的基準を満たしたオーガニック水産物として日本で初めて認証取得した「オーガニックはまち」の生産と卸売、そして、人手不足



と労働環境改善を目指した、AI や ICT を活用した「スマート養殖」です。スマート養殖では、外部の生産者の方々へ養殖を委託し、同社が中長期契約で全量買い取りすることで、生産者の方々の収入安定化を図ります。これらを通じ、グループ内で生産から販売まで一貫通貫の体制を構築し、安定した供給量確保とコスト管理を実現することで、お客様により高品質でリーズナブルなお寿司の提供を目指します。また、生産者の方々や漁協とも連携し、収益機会の提供と労働効率の改善を通じて、「若者の漁業就業」や「地方創生」への貢献にも取り組みます。