

生産から販売まで一気通貫の体制を目指す くら寿司の水産専門会社「KURAおさかなファーム」 委託養殖による本マグロを初出荷 無添蔵中目黒店やグローバル旗艦店で販売予定

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）の子会社、KURA おさかなファーム株式会社（代表取締役社長：田中信、所在地：大阪府貝塚市）は、2023 年 8 月より委託養殖で育てた本マグロを初出荷し、今月下旬オープン予定の「無添蔵 中目黒店」等で寿司ネタとしてご提供します。



当社では、魚介類の世界的な需要の高まりによる魚価の高騰や燃料費の高騰、漁業従事者の担い手不足など、仕入れに関する課題を踏まえて、10 年以上前から天然、養殖に関わらず国内の漁業創生に取り組んできました。

その取り組みのひとつとして、海洋資源の保全と漁業の持続可能な発展に貢献すべく、業界初の水産専門会社である「KURA おさかなファーム株式会社」を 2021 年に設立し、全国の生産者の方々と協力して行う委託養殖や自社ファームでの養殖を手掛けています。

2023 年 8 月より委託養殖として生産をスタートした本マグロは、漁獲規制を導入して保護するなど、国際的に資源が管理されている魚で、国内での養殖も、生産効率や管理が難しいという課題もあります。当社では、人気商品でもある本マグロの資源を守りながら、今後も安定した量をリーズナブルにご提供できるよう、子会社の KURA おさかなファームが、生産者様へ種苗導入時から魚の全量買い取りを約束し、プロのノウハウを生かし、魚の養殖に専念していただける環境を作ること、生産から販売まで一気通貫の体制を整えました。

今後、継続的に都内にある「無添蔵 中目黒店」や「グローバル旗艦店」など関東圏の都市型店舗約 50 店舗でも販売していく予定です。

日本の漁業を取り巻く環境が厳しさを増し、仕入れが不安定になる中、外食産業の一翼を担う企業として、安定した供給量確保とコスト管理を行い、リーズナブルで高品質な商品の提供の継続に努めてまいります。

■養殖の様子



《KURA おさかなファームとは》

サステナブルな漁業の発展と魚の安定供給を図るため、2021 年 11 月、くら寿司の子会社として設立した回転寿司チェーン初の水産専門会社。「オーガニックはまち」の生産と卸売のほか、AI や ICT を活用した「スマート養殖」により、人手不足の解消と労働環境改善を目指しています。スマート養殖では外部の生産者の方々へ生産を委託していますが、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。これらの事業を通じ、グループ内で生産から販売まで一気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。

