

和歌山包括連携協定を経て、生簀を増設
KURAおさかなファームのブランド魚「オーガニックはまち」に次ぐ
自社養殖の第2弾

和歌山の梅、海で育った「和歌山 梅育ち真鯛」
—8月20日(火)~23日(金)まで数量限定で販売—

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)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10月の和歌山県との包括連携協定を締結以降、新たに和歌山県由良町に設置した養殖漁場にて自社養殖した「和歌山 梅育ち真鯛」を2024年8月20日(火)から期間・数量限定で販売いたします。



「和歌山 梅育ち真鯛」は、株式会社紀州ほそ川(和歌山県みなべ町)が開発・製造した、紀州梅の有効成分を抽出加工したエキス「紀州梅そだち」を餌に加え和歌山の海で養殖した、和歌山育ちの真鯛です。身質はしまりが良く、味わいにおいては、脂乗りが良いなかでもさっぱりと食べやすく、さらには、通常の餌での生育と比較し、EPAやDHA、オレイン酸などの栄養価が高い*ことが特徴です。

KURAおさかなファームでは、2023年10月の和歌山県との包括連携協定締結を経て、2024年7月から和歌山県由良町に新たな自社養殖場として生簀を4基設置。現在養殖中の「オーガニックはまち」と合わせて、合計25基の生簀を所有し、KURAおさかなファームならではの魚の生産に取り組んでいます。今回の自社養殖第2弾となる「和歌山 梅育ち真鯛」の生産以降も、様々な魚種の養殖を予定しており、これまでに委託養殖として販売実績のある「AI桜鯛」や「AIはまち」の生産方法と同様に、AIやICTを活用した「スマート養殖」を自社養殖に取り入れ、くら寿司店舗にて、価値ある商品をお客様にご提供することはもちろん、和歌山県内の漁港や、持続可能な漁業のモデルの創造といった国内水産業の発展にも貢献していきたいと考えています。

※和歌山県水産試験場調べ

【本リリースに関するメディアの皆様からのお問い合わせ先】

くら寿司株式会社 広報宣伝・IR本部 広報部 TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

最新のくら寿司基本素材はこちらをご参照ください <https://dentsuprc.jp/kurasozai> パスワード:kura



販売概要 商品名 / 価格 / 販売期間

※予定数量に達し次第、販売終了となります。



商品名:和歌山 梅育ち真鯛

価格:240 円

期間:8月20日(火)~8月23日(金)

《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。



■KURA おさかなファームによる自社養殖「オーガニックはまち」について

「オーガニックはまち」は、国際的基準を満たした日本初のオーガニックフィッシュとして認証を取得したものです。当社は2018年からこの研究開発をスタートしており、飼料製造、漁場での養殖、製品加工までの一連の生産プロセスおよびトレーサビリティにおいても国際的基準に準拠しています。また、地域での連携を深めるため、地元の漁業協同組合に加入した上で漁業権を取得、高付加価値な魚を自社ファームで育てています。

