

報道関係各位

2018年5月9日
株式会社くらコーポレーション

業界初!!

＜大手回転寿司チェーン初の取り組み＞

国産天然魚を余すところなく活用する 『さかな100%プロジェクト』スタート!!

魚のアラを養殖魚用飼料に活用し、育てた 「循環フィッシュ」2種を発売

～全国のくら寿司にて、5月11日(金)より販売開始～



回転寿司チェーン「無添くら寿司」を運営する株式会社くらコーポレーション(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*の取り組みとなる、国産天然魚の食べられない部位を活用する「さかな100%プロジェクト」をスタートいたします。まず最初の取り組みとして、魚のアラを養殖魚用飼料に活用し、育てた「循環フィッシュ」(宇和島産みかんぶり、宇和島産みかんサーモン)を5月11日(金)から、全国のくら寿司で販売を開始いたします。



「さかな100%プロジェクト」『循環フィッシュ』(宇和島産みかんぶり、宇和島産みかんサーモン)

近年、養殖魚の餌の高騰による魚価の変動、また水産資源の管理や海洋環境の保護が注目されています。当社でも、国産天然魚を提供する際に自社加工センター(貝塚センター)から出る、年間約600トンの骨やアラなどの食べられない部位の活用が課題としてありました。この度、そのような食べられない部位を活用する取り組みとして、大手回転寿司チェーンで初めて、国産天然魚を余すことなく(100%)活用する「さかな100%プロジェクト」を開始いたします。

「さかな100%プロジェクト」とは、天然魚の加工の際に出る骨やアラを、養殖魚用飼料として活用し、新たな魚を育てる、環境にも優しい取り組みです。その取り組みから生まれる画期的な魚が、「循環フィッシュ」です。この度、株式会社宇和島プロジェクトの協力を得て育てた循環フィッシュが、「宇和島産みかんぶり」と「宇和島産みかんサーモン」です。

今回の取り組みの目的には、日本の漁業の活性化や、国産天然魚漁業と国内養殖漁業を融合させることで相乗効果につなげること、そして、漁師さんに獲っていただいた魚を最大限に活用することがあります。魚を多く扱う企業として、「日本人が、日本の魚を食べられる未来を創造する」という強い思いを実現すべく、この取り組みを推進してまいります。

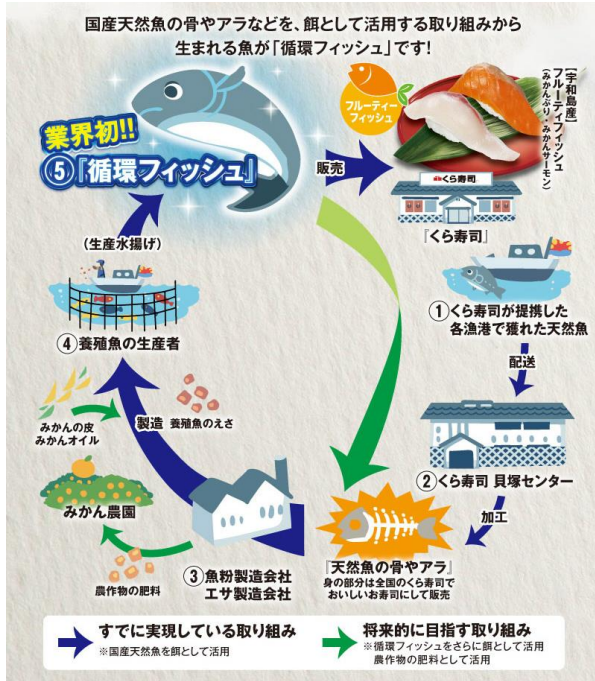
※(株)くらコーポレーション1社がトータル管理しているという意味において。自社調べ。

【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】

株式会社 くらコーポレーション 広報宣伝部

TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

■「循環フィッシュ」ができるまで



- ① 国産天然魚を漁獲
- ② 貝塚センターで加工
- ③ 食べられない部位を魚粉に加工、エサ製造会社で養殖魚の餌にする
- ※今回の販売 2 種商品はみかんの皮やオイルを混ぜた餌で生産
- ④ 生産者が③の餌で養殖
- ⑤ 循環フィッシュが完成

※ 将来的に、循環フィッシュの加工の際にでた食べられない部位も、魚粉に加工。(上記③に続く)

■協力会社のご紹介 **株式会社 宇和島プロジェクト**

宇和島の元漁協職員が立ち上げた水産商社(代表取締役社長:木和田健一 所在地:愛媛県宇和島市)。自ら商品を開発し、生産から最終販売までのトータルコントロールを行うことで、宇和島地区全体の水産業者の地位向上を目指して設立。「フード・アクション・ニッポンアワード2015」では、フルーティーフィッシュへの取り組みが評価され、商品部門(農林水産業分野)の最優秀賞を受賞。地方創生の企業として、注目が高まっています。

《販売概要》

商品名 / 価格 「宇和島産みかんぶり」「宇和島産みかんサーモン」/100 円(税込 108 円)

みかんぶり・みかんサーモンは、愛媛県産のみかんの皮や、皮から抽出されたオイルを混ぜた餌で飼育した、くら寿司のオリジナル商品です。爽やかなみかんの風味が広がり、食べやすいとご好評をいただいております。



※5月11日(金)から、全国の「無添くら寿司」(404店舗、5月9日現在)にて販売。

※「宇和島産みかんサーモン」は4月13日(金)から販売しており、各店舗の仕入れ状況により順次「循環フィッシュ」に入れ替わり、5月11日(金)より、全店「循環フィッシュ」での提供になります。

※「フルーティーフィッシュ」「みかんぶり」「みかんサーモン」はくら寿司の登録商標です。

■当社の「国産天然魚」に対する取り組み(天然魚プロジェクト)について

2010年より当社では、社員自らが国内の漁港を回り、直接目利きと仕入れを行う取り組みを実施。2014年からは、産地直送の国産天然魚メニューの開発提供、翌2015年には、福井定置網組合と契約し、福井県鷹巣漁港の定置網の「一船買い」を開始しました。産地から直接センターまで発送するチャーター便など、独自の輸送ルートで国産天然魚用加工センターへ配送し加工。毎日新鮮な国産天然魚を西日本約200店舗で販売しました。さらに、2017年4月には、愛媛県の魚島でも年間契約を開始するなど、新たな産地を開拓。年間契約以外にも、協力先を増やし、さらに安定した国産天然魚の仕入れが可能となり、同年11月にくら寿司全店舗での国産天然魚の販売を実現しました。漁師や漁業関係者の方にとって売りやすい仕組み、そして、最終的にはお客様、消費者にとって買いやすい価格になる。これこそが、我々の目指す新しい水産流通の形であり、それを実現できるのはくら寿司であると自負しています。



福井県・鷹巣漁港での定置網漁の様子



高知県・手結漁港の伝統漁法で獲れた「マヒマヒ」



愛媛県・魚島での定置網漁の様子



魚島での活締め作業

■くらコーポレーションにおける今までの「国産天然魚」に対する取り組み

- ・2010年1月 ご当地食材を手ごろな価格で提供する「ご当地フェア」(2011年1月～)の為に産地まわりを実施
- ・2014年9月 関西地区約60店舗にて、週末限定で国産天然魚メニューの提供を開始。
- ・2015年4月 福井定置網組合と契約し、福井市鷹巣漁港の定置網“一船買い”を開始。福井県、高知県、三重県などに社員を駐在させ、仕入れを拡大。国産天然魚メニューの提供を西日本200店舗へ拡充。
- ・2016年10月 大阪府貝塚市に天然魚加工センター「貝塚センター」を設立。
- ・2017年4月 愛媛県の魚島にて、定置網の「一船買い」を開始。
- ・2017年11月 全国のくら寿司にて「国産天然魚メニュー」販売開始。