

“生サーモン”として初の全国販売を実現！希少な福井県産のブランド**「ふくいサーモン」****—5月14日(金)から全国のくら寿司にて期間・数量限定販売—**

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、福井県産のブランド「ふくいサーモン」を5月14日(金)から期間限定で販売いたします。

福井県産のブランド「ふくいサーモン」は、これまで、主に北陸地方3県(石川県、富山県、福井県)と通販のみでの販売でしたが、この度、くら寿司がご提供することで、初めて全国の皆様に、フレッシュな生サーモンとしてお楽しみいただけます。

一般的に、海で養殖されたトラウトサーモンは、水温が20℃以下の冷たい海でしか育たないと言われます。そのような厳しい条件の中、福井県では、冬の海の低水温環境を生かしたトラウトサーモン養殖を2014年から開始し、「ふくいサーモン」が生まれました。名水の町としても知られる、福井県大野市を中心とした淡水の養魚場で卵をふ化し、約1年間過ごした後、冬の若狭湾を中心に約半年間育てられます。冷たく透き通った若狭の海でのびのびと育てられた「ふくいサーモン」は、見た目が鮮やかなサーモンピンク色の身が特徴で、ノルウェーなど海外産の上質なサーモンに引けを取らない、もっちりとした肉質と上品な脂のりを味わえます。今回、くら寿司では、この上質な「ふくいサーモン」を、水揚げから一度も冷凍せずに生のまま店舗へ輸送し、店内で特大に切りつけご提供。国産ならではの物流スピードを活かした、旬の生サーモンを100円(税込110円)(※)というリーズナブルな価格でお楽しみいただけます。

※一部店舗では、価格は異なります。

《福井県のブランド「ふくいサーモン」》

福井県で一貫生産する「ふくいサーモン」は、福井の海で育てられたトラウトサーモンです。名水の町としても知られる、福井県大野市を中心とした淡水の養魚場で約1年間育てられた後、海水温が16℃を下回る12月頃に、福井県内の4ヶ所の港(福井市、美浜町、小浜市、おおい町)に移し、徐々に海水に慣れさせます。ここが一

番の難関で、水温や塩分濃度等の環境変化に魚が対応できるかが、その後の成長や生産量を大きく左右する鍵となります。初年度はこの馴致(じゅんち)が上手くいかず、生存率が約半分になってしまったこともありました。そこで、福井県水産試験場や福井県立大学等が加わり、養殖現場と連携しながら、馴致方法の改善や魚体の大型化など、様々な問題をクリアしながら生産。手間暇をかけて育てたこだわりの「ふくいサーモン」は、本当においしい魚として、全国のJF全漁連グループが一体となって推進する「プライドフィッシュ」にも選定されています。





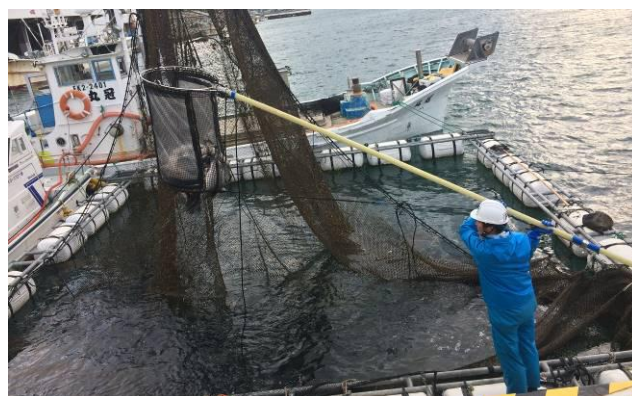
ふくいサーモン(一貫)100円(税込 110円)

販売期間:5月14日(金)~5月16日(日)

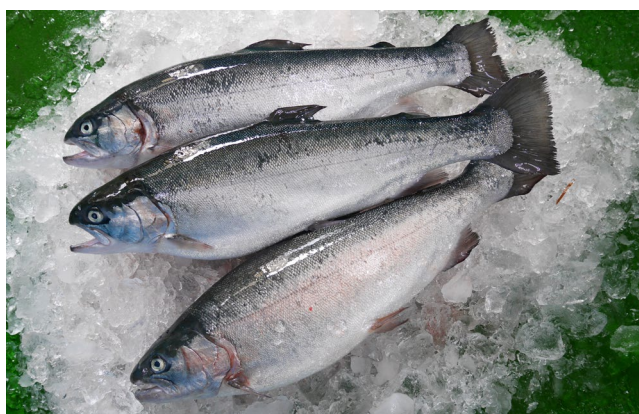
※お持ち帰り不可、一部店舗では価格は異なります



<福井の綺麗な海で養殖(おおい町)>



<約半年間の海面養殖を経て水揚げ>



初年度は1kg未満サイズしか水揚げできなかったところ、今年は、昨年より一回り大きい3kgほどの大型サイズまで成長。これまで、北陸3県と通販のみの販売でしたが、当社が買い取ることで“生サーモン”として初めて全国でご提供が可能になります。

【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