

当リリースは東商記者クラブ、農政記者クラブ、農林水産省水産記者クラブ、農林記者クラブに配布しました。

地下海水陸上養殖サーモンバリューチェーン改善促進協議会

静岡の逸品『三保サーモン』

いよいよ、加工流通・販売フェーズへと本格移行へ ～産学官で推進する6次産業化モデル～

静岡のご当地サーモンで地下海水による陸上養殖が特長の「三保サーモン」。この「三保サーモン」の生産、加工流通、販売に携わる市内事業者らが連携する「地下海水陸上養殖サーモンバリューチェーン改善促進協議会」（代表機関：日建リース工業(株)代表取締役社長 関山 正勝、以下「VC協議会」）は、本日より「三保サーモン」の加工製品、および飲食店における同メニューの販売を開始します。

今回の決定は「三保サーモン」が静岡市の水産物ブランドである「しずまえ」（※1）認証を取得したことを受けたものです。販売は静岡市内を中心としたVC協議会加盟社の系列店舗、およびインターネットで行われます。これにより産学官連携で「三保サーモン」の付加価値向上に取り組んできた6次産業化モデルとしての当事業は、本格的な加工流通、販売の段階へと移行、市場への更なる浸透を目指す新たなフェーズに入ります。

＜三保サーモンについて＞

・「三保サーモン」は総合リース業の日建リース工業（東京・千代田）が養殖を手掛けており、三保半島の地下を流れる海水で育てているため寄生虫などの心配がなく、冷凍しなくても食べられる安全性や高い鮮度が持ち味の商品となっています。健康的に育てられた 極上のトラウトサーモンです



===== 【 ご取材に関するお問い合わせ 】 =====

地下海水陸上養殖サーモンバリューチェーン改善促進協議会

代表機関：日建リース工業株式会社 東京都千代田区神田猿樂町2-7-8 住友水道橋ビル3F

事業開発部 渡邊・金子・鳥本 E-mail: showsuke@nrg.co.jp TEL: 03-3295-9111 FAX: 03-3219-6290

News Release

地下海水陸上養殖サーモンバリューチェーン改善促進協議会

<VC協議会の連携による6次産業化モデルの創発>

- ・兼ねてより農業分野、水産分野において6次産業化の取り組みが行われてきましたが、概して「個別の対応が多い」「取り組み内容が加工に傾斜」「多様な目的をもった個性的な事業が少ない」といった課題が指摘されてきました。
- ・今回の取り組みでは、宿泊事業を営む連携機関や大手外食チェーンも巻き込んだものとなっており、「三保サーモン」の地域ブランド化を産学官の各機関が連携し推進することで、地域経済の発展や雇用の創出に資するとともに、6次産業化の成功モデルを創発いたします。
- ・また、本事業は「令和3年度水産庁バリューチェーン改善促進事業」にも採択されており、これまで改善検討フェーズを経て企画開発を進めていた商品、サービスが、加工流通・販売フェーズへ入ったことで今回の発表と相成りました。
- ・今後、「三保サーモン」を目当てに静岡市に訪れるお客様の増大をビジョンに掲げ、各連携機関が一体となって事業を推進いたします。

<地下海水陸上養殖サーモンのバリューチェーン改善促進事業>



- 連携・支援
- 東海大学
 - 静岡市
 - 静岡商工会議所
 - するが観光企画局
 - 静岡銀行

===== 【 ご取材に関するお問い合わせ 】 =====

News Release

地下海水陸上養殖サーモンバリューチェーン改善促進協議会

<地下海水陸上養殖サーモン：「三保サーモン」の特徴・強みについて>

- ・本事業（地下海水陸上養殖サーモン生産）で生産される「三保サーモン」は駿河湾の地下海水を用いて養殖されます。駿河湾の地下海水は南アルプスの湧水に由来する豊富なミネラル・栄養分を含み、一般細菌も少なく養殖に最適であることから、生育・食味にすぐれ、寄生虫の心配のない安全・安心なサーモンが生産可能です。
- ・身質や安全面（アニサキスのいない環境で養殖）から生食用として最適。
- ・加工・消費地の近傍で周年生産されるため、鮮度管理や消費機会に応じた食べごろの食材を安定かつ確実に提供できる。
- ・多槽生産のため、槽ごとに用途やニーズに応じた生産管理を細やかに行うことが可能。



<「しずまえ」認証について>

<https://suruga-blueline.jp/shizumae.html/>

- ・「しずまえ」とは、静岡市の海沿いの地域のことをいいここで獲れるおいしい魚介類を「しずまえ鮮魚」と呼びます。静岡市では、「しずまえ」を地域ブランドとして確立させ、食文化の情報発信、地域の活性化に取り組んでいます。全18種類の魚が認定されておりましたが、**この度「三保サーモン」が「しずまえ」ブランドの仲間の一員となりました。**

===== 【ご取材に関するお問い合わせ】 =====

地下海水陸上養殖サーモンバリューチェーン改善促進協議会

代表機関：日建リース工業株式会社 東京都千代田区神田猿樂町2-7-8 住友水道橋ビル3F

事業開発部 渡邊・金子・鳥本 E-mail: showsuke@nrg.co.jp TEL: 03-3295-9111 FAX: 03-3219-6290

News Release

地下海水陸上養殖サーモンバリューチェーン改善促進協議会

<三保サーモン6次化の具体的取り組み>

①外食チェーン大手のコロワイドグループの「三保サーモン」販売キャンペーン

株式会社コロワイド（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長 野尻公平）は、2021年11月より出荷が始まったばかりで静岡市の景勝地である三保の名前を冠した「三保サーモン」を、同年12月17日（金）より、計5店舗にて期間限定で販売いたします。

【販売概要】

期間：2021年12月17日（金）～期間限定

販売店舗及び商品：

<かっぱ寿司>

かっぱ寿司 清水店 静岡県静岡市清水区七ツ新屋2-1-60

かっぱ寿司 東静岡店 静岡県静岡市葵区長沼657

かっぱ寿司 静岡有明店 静岡県静岡市駿河区有明町7-15



かっぱ寿司

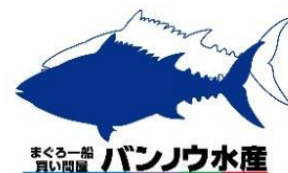
HP : <https://www.kappasushi.jp/>

<バンノウ水産>

まぐろ一船買い問屋 エスパルスドリームプラザ店

静岡県静岡市清水区入船町13-15

エスパルスドリームプラザ1F

HP : <http://www.bannou-suisan.jp/>

<にぎりの徳兵衛>

にぎりの徳兵衛 吉田店

静岡県榛原郡吉田町住吉字元森1276-7

HP : <https://www.nigirinotokubei.com/>

===== 【 ご取材に関するお問い合わせ 】 =====

地下海水陸上養殖サーモンバリューチェーン改善促進協議会

代表機関：日建リース工業株式会社 東京都千代田区神田猿樂町2-7-8 住友水道橋ビル3F

事業開発部 渡邊・金子・鳥本 E-mail : showsuke@nrg.co.jp TEL : 03-3295-9111 FAX : 03-3219-6290

News Release

地下海水陸上養殖サーモンバリューチェーン改善促進協議会

②株式会社ふかくらの三保サーモンの「極上三保サーモン食べ比べセット」のふるさと返礼品での販売開始（2021年12月17日より）

静岡県静岡市地域で、明治40年以来の伝統を有する水産加工業を営む株式会社ふかくらが、三保サーモンの半身を贅沢に使って、静岡市清水区ご当地の名酒「臥龍梅」の麴に漬けた粕漬、刺身用柵、頭、ハラスの塩干し、中骨（出汁用あら）の食べ比べセットを開発しました。12月17日より、ふるさと返礼品販売サイトに、販売を開始します。

●「極上三保サーモン 食べ比べセット」 寄付金額45,000円以上

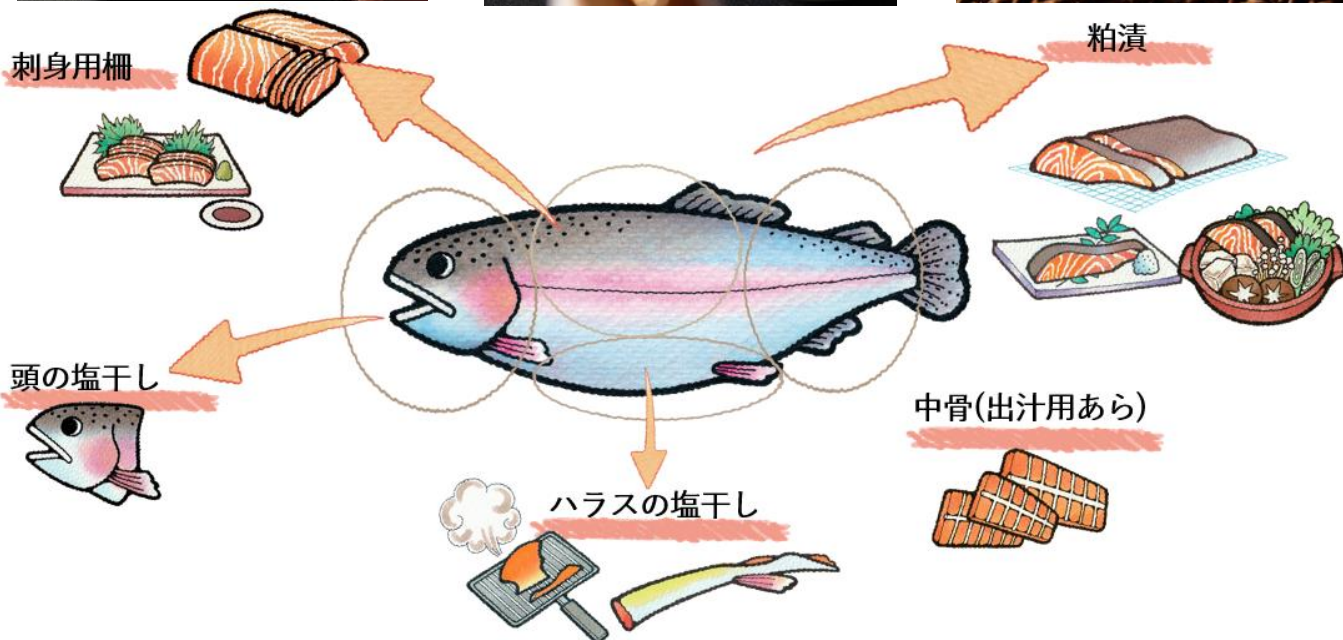
販売サイト：①ふるさとチョイス <https://www.furusato-tax.jp/city/product/22100>

②auPAYふるさと納税 <https://furusato.wowma.jp/221007/>

③楽天ふるさと納税 https://www.rakuten.co.jp/f221007-shizuoka/?s-id=furusato_pc_area-shizuoka_f221007-shizuoka

④ANAふるさと納税 <https://furusato.ana.co.jp/22100/>

⑤さとふる <https://www.satofull.jp/>



===== 【 ご取材に関するお問い合わせ 】 =====

地下海水陸上養殖サーモンバリューチェーン改善促進協議会

代表機関：日建リース工業株式会社 東京都千代田区神田猿樂町2-7-8 住友水道橋ビル3F

事業開発部 渡邊・金子・鳥本 E-mail: showsuke@nrg.co.jp TEL: 03-3295-9111 FAX: 03-3219-6290

News Release

地下海水陸上養殖サーモンバリューチェーン改善促進協議会

③ホテルクエスト清水（株式会社竹屋旅館）の三保サーモン「静岡健康美食・駿河湾レシピ」の宴会向けメニュー販売開始（12月17日）

静岡県静岡市地域で、70年以上にわたる伝統を有するホテルクエスト清水（株式会社竹屋旅館）が、「美味しいものを心ゆくまで食べて、健康に」を標榜し、地域の恵まれた食材を用いて展開している健康美事業の一環として、三保サーモンを使用した「静岡健康美食・駿河湾レシピ」を12月17日より、同社の結婚式等の宴会向けメニューとして、販売開始をいたします。

同社の取組については、「人に優しい地域の宿づくり賞」（厚生労働省）、「ジャパン・ヘルスケアビジネスコンテスト優秀賞」（2016、経済産業省）など高い評価を得ています。

- 「静岡健康美食・駿河湾レシピ」 ランチ 3300円（税込）
ディナー4,950円（税込）

HP : https://hotelquest.co.jp/surugawan_recipe/



カロリー700kcal以下、糖質40g以下、塩分3g以下
6つの約束を守ります



低カロリー



低糖質



減塩



静岡の豊かな食材



良質な油脂



美味しさ満足感

===== 【 ご取材に関するお問い合わせ 】 =====

地下海水陸上養殖サーモンバリューチェーン改善促進協議会

代表機関：日建リース工業株式会社 東京都千代田区神田猿樂町2-7-8 住友水道橋ビル3F

事業開発部 渡邊・金子・鳥本 E-mail : showsuke@nrg.co.jp TEL : 03-3295-9111 FAX : 03-3219-6290

News Release

地下海水陸上養殖サーモンバリューチェーン改善促進協議会

④東海大学海洋学部、日建リース工業、AFJ、バンノウ水産、ふかくら、による「三保サーモン」のこだわりの活締め出荷による身質分析、生産出荷体制の構築

「日本で唯一の海洋に関する総合学部」として清水・三保に開設された東海大学海洋学部、三保サーモンの生産者である日建リース工業、豊洲市場を拠点に高度な鮮魚取り扱い技術（締め・脱血等）による水産物の付加価値創出に取り組むAFJ（株式会社Aging Fish Japan）、そして今回、店頭販売キャンペーンを展開するコロワイドグループの株式会社バンノウ水産、ふるさと返礼品向け加工品を生産する株式会社ふかくらが、こだわりの活締めを行った「三保サーモン」の出荷を開始します。「三保サーモン」の最もおいしい食べ頃をお客様の求めるタイミングで提供できる出荷体制の構築に向けて、これら5機関が一体となって取り組みます。

また、東海大学海洋学部では「三保サーモン」の身質についての研究を進めています。今後、消費者にベストな食べ頃で提供できるよう「三保サーモン」の出荷から消費に至る食味（品質）の変化を明らかにすることで、より消費者に支持される「三保サーモン」のブランディングを後方支援いたします。

【研究連携機関】

東海大学海洋学部 秋山教授・平塚教授
株式会社バンノウ水産
株式会社ふかくら
株式会社Aging Fish Japan
日建リース工業株式会社



===== 【ご取材に関するお問い合わせ】 =====

地下海水陸上養殖サーモンバリューチェーン改善促進協議会

代表機関：日建リース工業株式会社 東京都千代田区神田猿樂町2-7-8 住友水道橋ビル3F

事業開発部 渡邊・金子・鳥本 E-mail: showsuke@nrg.co.jp TEL: 03-3295-9111 FAX: 03-3219-6290