

2023年6月20日

報道機関 各位

日建リース工業株式会社
AFC-HD アムスライフグループ
株式会社なすび

世界遺産・三保松原のそばで育てた静岡市生まれの陸上養殖さば

「三保松さば（みほのまつさば）」

静岡市の水産物ブランドである「しずまえ」認証取得

～「三保松さば（みほのまつさば）」を期間限定で販売開始！～

日建リース工業(株)（代表取締役社長 関山正勝）は、試験生産から新たに出荷を開始する「三保松さば（みほのまつさば）」について、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て、静岡市の AFC-HD アムスライフグループ株式会社なすび（代表取締役社長 藤田圭亮）と連携し、期間限定で販売を開始します。

＜ 三保松さば（みほのまつさば）について ＞

日建リース工業・三保地下海水養殖センターで養殖された、三保松さばは、「三保サーモン」（※2）に続く、新しい地下海水陸上養殖魚の仲間です。三保地区の地下に眠る地下海水を用いて生産されるこの三保松さばは、卵から管理された陸上施設で育てられ、寄生虫等のいない地下海水で養殖されているため、アニサキス等の感染リスクのないさばです。このため身だけでなく、レバーや白子など内臓も生で食べることができます。身質は、非常に脂がのっており、とろけるような味わいです。

三保松さば（みほのまつさば）という名称は、世界遺産の三保松原から取れる地下海水で養殖されているさばであること、三保松原のように、世界に誇れる魚となるようにという思いを込めて、名付けられました。



〈 地下海水陸上養殖さばの主な強み 〉

- ・身質や安全面（アニサキスの感染リスクの心配がない）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

※1 「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撮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。この度「三保サーモン」に続き、「三保松さば」が、しずまえブランドの仲間の一員となりました。

※2 三保サーモン

日建リース工業㈱は、地域の産学官金（東海大学、静岡商工会議所、静岡銀行、するが企画観光局、静岡市）と連携して「三保サーモンを活用した地域経済循環プロジェクト」を進めてきました。三保サーモンは、三保地下海水養殖センターで養殖され、令和3年12月より販売が行われています。

＜ 三保松さば 限定販売の概要 ＞

- ・ 静岡を中心に店舗展開する AFC-HD アムスライフグループ株式会社なすびと、生産者である日建リース工業株式会社が連携し、期間限定で販売を開始します。
- ・ AFC-HD アムスライフグループ株式会社なすびの以下の店舗において、販売いたします。

① なすび総本店

OPEN / 11:30-14:30 17:00-21:30

【休】火曜

静岡市清水区富士見町 5-8

TEL : 054-352-1006



② 茄子の花 無庵

OPEN / 11:30-14:00 17:00-22:00

静岡市葵区昭和町 1-4

TEL : 054-273-8855



③ 馳走百年 覚弥別荘(かくやべっしょ)

OPEN / 11:30-14:00(土日祝のみ営業)

(※平日は8名以上で2日前までに要予約)

17:00-22:00(金土 22:30)

【休】火曜、第2・4水曜

静岡市葵区七間町 1-15

TEL : 054-255-3388



・メニューについて（写真付き）

三保松さば姿づくり



三保松さばポン酢



三保松さばの三保会席



三保松さば御膳



メニューイメージ

三保松さば会席
六、八〇〇

前菜季節の前菜盛合わせ
逸品三保松さば姿造り
煮物なすび名物「なすべえ」
凌ぎ三保松さば握り寿司
焼き物静岡牛「三保松原焼」
揚げ物三保松さば生フライ
自家製タルタルソース
食事さば出汁鍋炊きごはん
甘味時季の甘味

三保松さば

三保松さば姿造り
二人前 三、七八〇

三保松さば薄造り
「さばボン酢」
二人前 三、七八〇

三保松さば生フライ
二人前 三、七八〇

三保松さば御膳
三、九八〇

三保松さば姿造りと時季野菜のしゃぶしゃぶ
三保松原松さば生フライ
さば出汁季節の釜めし、香の物

三保松さば薄造り「さばボン酢」

三保松さば生フライ

要予約
二日前までに
二人前

・ AFC-HD アムスライフグループ株式会社なすび 専務取締役 藤田尚徳氏よりメッセージ



弊社株式会社なすびは、地元静岡に根付いて約50年となります。創業当時より地産地消を掲げ、地域とともに成長させて頂いて参りました。また、三保においては過去にも地下海水で養殖された「カワハギ(きもはぎ)」の商品開発とブランディングを商工会議所様と進めてきた経緯があります。今回は新たに「鯖」の養殖に成功したということもあり、かつてのようにまた弊社も地域ブランドしてこの「三保松さば」を育てて参りたいと思います。

この「三保松さば」は、三保地下海水で育てているため、アニサキス等の寄生虫の感染リスクがなく、肝や白子までも食することができるのが特徴となっており、本来の鯖のイメージを一変する可能性を秘めていると感じております。そのような特色あふれる「三保松さば」を当社の職人が、鮮度が高いうちにストレートに調理し、お客様に召しあがって頂きたいと思っております。それぞれ生で食べられるという特徴をしっかり活かして、余すことなく調理します。「その瞬間しか食べられない」三保松さばの味を是非ご堪能いただければ幸いです。是非この三保松さばで地域を盛り上げて参りたいと存じます。

< 関係者及び報道関係者様 限定 「三保松さば」試食会について >

関係者及び報道関係者様限定で、以下のとおり試食会を開催いたします。

■日時 : 2023年6月30日(金) 12:30 ~

■会場 : 店舗: 覚弥別荘(かくやべっしょ)

住所: 静岡市葵区七間町1-15 TEL: 054-255-3388

※別紙の申込書にて、お申し込み願います。(申込期限: 6月26日)

< 本件に関するお問合せ先 >

報道関係者様において、東京から静岡・養殖センター現地へのご視察等、柔軟に対応いたします。お申し付け願います。

日建リース工業株式会社 事業開発部／担当：渡邊・高橋

Tel：03-3295-9111(代表)、080-1247-5052(携帯)

Mail：showsuke@nrg.co.jp

以上