

報道関係者各位

2022年1月26日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

水産資源保護「海への恩返し」プロジェクト第3弾

あいなん
愛媛・愛南町産「近大生まれ真鯛」に地元高校生が育てた柑橘エキスを注入
『近大生まれ 愛南ゴールド真鯛』2月1日（火）～販売開始

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス（本社：東京都港区、代表取締役社長 江見 朗）は、グループ企業が展開する、宅配寿司「銀のさら」において、水産資源保護を目的とした取組み「海への恩返し」第3弾を実施。水産資源の増産に寄与している「近畿大学水産研究所（以下、近大）」の完全養殖真鯛を使った、『近大生まれ 愛南ゴールド真鯛』を、旬の食材や希少なネタなどを公式WEBサイトでのみ期間限定で販売する『いま！これ！勝負ネタ』として、2022年2月1日（火）～3月31日（木）の期間、数量限定で販売いたします。

販売特設ページ：https://www.ginsara.jp/campaign/ongaeshi_2/ ※2022/2/1～公開予定



■ 「近大生まれ真鯛」×「愛南ゴールド」！愛南町の花と山のハイブリット『近大生まれ 愛南ゴールド真鯛』

『近大生まれ 愛南ゴールド真鯛』は、水産資源の枯渇問題に立ち向かう「近大」の人工種苗生産で生まれ、愛媛県愛南町で育てた「近大生まれ真鯛」に、同じ愛南町の名産フルーツ「愛南ゴールド」のエキスを魚の隅々に行き渡らせることで、臭みが少なく柑橘のスッキリとした風味に仕上げた、愛南町で育った海の宝と山の宝のハイブリット魚を使用。

水揚げ後に水槽でストレスフリーの状態にした「近大生まれ真鯛」を、特殊技術で鮮度抜群のまま血抜きを丁寧に行くと同時に、「愛南ゴールド」のエキスを注入。締めてからここまでを約5分の短時間で行うことで、圧倒的な鮮度を保ち、余計な臭みを出さずに、ほのかな柑橘の風味が感じられるように仕上げています。

今回、「銀のさら」では『近大生まれ 愛南ゴールド真鯛』を全国寿司チェーンで初めて販売いたします。

より希少価値のある、また地域ならではの魚を全国の皆様にお届けしたいという「銀のさら」の想いから、地元の水産加工会社「有限会社ハマスイ※」協力の元、今回の『近大生まれ 愛南ゴールド真鯛』の販売を実現させました。

※：<https://hamasui-katsuo.co.jp/>



■ 新鮮な歯ごたえと柑橘のスッキリとした爽やかな風味が楽しめる『近大生まれ 愛南ゴールド真鯛』

『いま！これ！勝負ネタ』として登場する『近大生まれ 愛南ゴールド真鯛』は、真鯛特有の歯ごたえと甘さと旨み、魚の臭みの少ない柑橘の爽やかな風味が特長的な一貫です。和製グループフルーツとも呼ばれる「愛南ゴールド」の風味が、甘い寿司酢とよく合います。



近大生まれ 愛南ゴールド真鯛

356 円 (税込)

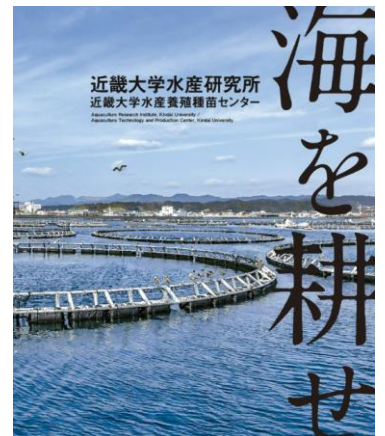


■ 水産資源保護活動継続を目指した、「近大」との取組み

昨今、海に生きる天然資源である魚の大量消費という大きな問題への取組みが課題となっており、国による SDGs※1 の推進により、水産資源保護への考えが一般的にも普及しています。

そこで、「銀のさら」では天然資源である魚を消費せずに美味しい魚を届けられないかと考え、生産者と「銀のさら」を繋ぐコーディネーターである「豊田通商株式会社※2」を通じて、世界で初めて人工ふ化によるクロマグロの完全養殖に成功している「近大」とのコラボレーション企画「海への恩返し」プロジェクトを継続。今回が 3 度目の取組みとなります。

(第 1 弾：近大生まれのマグロ・近大生まれ鮮熟真鯛／第 2 弾：近大生まれのブリヒラ)



「近大生まれ真鯛」の特徴は、成長の早さにあります。天然真鯛を稚魚から養殖すると体重が 1kg まで成長するのに 3 年もの期間を要するのに対し、「近大生まれの真鯛」はわずか 1 年半と約半分の期間で体重 1kg にまで成長します。これは、成長の早い個体を稚魚の段階から選んで親にして次世代を生産することを何世代にもわたって繰り返す（選抜育種）ことにより得られた成果で、必要な量を必要な分だけ供給することで、大切な水産資源の乱獲を防ぎます。

■ 地元高校生が愛情かけて育てた「愛南ゴールド」のこだわり

『近大生まれ 愛南ゴールド真鯛』には 1 匹あたり、約 5 玉分の「愛南ゴールド」が使用されています。

程よい甘さと酸味が特徴の「愛南ゴールド」ですが、『近大生まれ 愛南ゴールド真鯛』に使用するものは、愛媛・南宇和（みなみうわ）高校 農業科の生徒が育てたものだけを使用しています。

・なぜ南宇和高校の「愛南ゴールド」を選んだのか？

南宇和高校の「愛南ゴールド」は、日本の教育機関で初めて柑橘果物の中で“世界基準”の農業認証「GLOBALG.A.P.※3」を5年前に取得し、国際認証規定のもと育てられています。食品安全、労働環境、環境保全に配慮した農業を行い「持続的な生産」を実現させた、南宇和高校の「愛南ゴールド」は、酸味と甘みのバランスが抜群で、地元でも名品と評判です。



南宇和高校の生徒達も、自分たちが育てた「愛南ゴールド」を全国で販売できることに誇りとやりがいを感じており、今回の「銀のさら」での販売についても、「愛南町の山と海の宝物が詰まったこの商品を、是非多くの人に食べてほしいです。」と意欲をのぞかせました。

「銀のさら」は、海から多くの恵みを得ているという感謝の気持ちのもと、今後も水産資源の保護を目的とした「近大」との取組みにより、“海への恩返し”に繋がる商品開発・仕入れを実施して、新たなお寿司の付加価値と美味しさを全国のご家庭にお届けしてまいります。

※1 2015年9月に国連総会で採択された、持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)。

全部で17のグローバル目標があり、14番目が水産分野の「海の豊かさを守ろう」を目標に明示しています。

※2 生産から販売までのバリューチェーンをつなぐコーディネーター。

クロマグロ完全養殖のパイオニアである近畿大学と2010年に業務提携し、クロマグロの種苗生産、中間育成事業を推進。

全国の養殖業者へ稚魚(よこわ)を販売するとともに、できた成魚を買い上げ加工品を生産し、当社へ販売。

※3 GLOBALG.A.P.(ギャップ)とは、GOOD(適正な)、AGRICULTURAL(農業の)、PRACTICES(実践)のことです。

GLOBALG.A.P.(グローバルギャップ)認証とは、それを証明する国際基準の仕組みを言います。

GLOBALG.A.P.認証は、食品安全、労働環境、環境保全に配慮した「持続的な生産活動」を実践する優良企業に与えられる世界共通ブランドです。

【商品概要】

■近大生まれ 愛南ゴールド真鯛 1貫：356円(税込)

お届け期間：2022年2月1日(火)～3月31日(木)

※「銀のさら」公式WEBサイト(<https://www.ginsara.jp/>)上のみでの販売となります。

※店舗により取り扱いの無い場合があります。

※数量が無くなり次第、期間中であっても販売を終了させていただきます。

「近大生まれ 愛南ゴールド真鯛 販売特設ページ」:

https://www.ginsara.jp/campaign/ongaeshi_2/ ※2022/2/1～公開予定

商品についてのお問い合わせ先：ライドオンエクスプレスお客様相談室 0120-594-096

【近畿大学水産研究所について】



近畿大学水産研究所は、先進的な養殖法の研究により水産資源の増産と技術発展に寄与してきました。「獲る漁業から、つくり育てる漁業」への転換を果たしてきた研究所の養殖法は、さらなる水産資源増産と持続的利用を実現する研究を推進しています。

養殖法の研究とともに、養殖現場の環境改善もまた研究所が取り組む大きなテーマの一つです。長年の研究で蓄積された地球にやさしい養殖技術を、世界へ提供していくことが研究所の大きな使命でもあります。

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

【有限会社ハマスイについて】



愛南元気 100 年プロジェクト！

有限会社ハマスイが目指すのは、お魚を通して地域を支える企業になることです。業界初の技術を活用した、相場に左右されない「ブランド商品」作りを通して、地元の雇用を守り、生産者の安定経営に貢献することで、持続可能な地域創生を実現してまいります。

100 年先も元気な愛南町を地域のみなさまとともに創ります。

【「銀のさら」について】

宅配寿司市場においてシェア No.1※ブランド。

本格的なお寿司をご自宅で楽しんでいただけるよう、厳選をかさねた自慢のネタを、ふんわり炊いたすし飯とともに、一貫一貫、ご注文をいただいてからお作りしています。

お子様からご年配の方まで、「おいしいお寿司をもっと身近に」をコンセプトに、商品力・サービス力に徹底的にこだわっています。

※株式会社富士経済（外食産業マーケティング便覧 2021「宅配ずし市場 2020 年実績」）

「銀のさら」公式 WEB サイト: <https://www.ginsara.jp/>

【株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス 概要】

法人名: 株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

代表: 代表取締役社長 江見 朗

所在地: 〒108-6317 東京都港区三田 3-5-27 住友不動産三田ツインビル西館 17 階

電話: 03-5444-3850

設立: 2001 年 7 月 31 日

事業内容: フードデリバリーチェーンの経営管理業務

ホームページ: <http://www.rideonexpresshd.co.jp/>

本リリースに関するお問合せ

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス 広報

担当: 小坂 (携帯 080-7739-7129)

TEL: 03-5444-3850 FAX: 03-5444-3616

e-mail: koho@r-rideon.jp