

報道関係者各位

2023年8月31日

株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

テクノロジーを駆使したサーモンや、地産地消を目的に生まれた真鯛など 今話題の「ブランド養殖魚」を使った寿司ネタ 水産資源の保護だけじゃない！「ブランド養殖魚」の魅力をご紹介します

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）のグループ企業である株式会社ライドオンエクスプレス（以下：当社）が運営する宅配寿司「銀のさら」（以下、「銀のさら」）では、日本全国各地で生産されたこだわりの「ブランド養殖魚」を定期的に期間限定商品として販売しています。近年、水産資源の保護の視点でも注目されている養殖魚について、「銀のさら」で 2022 年から 2023 年にかけて扱った「ブランド養殖魚」の特徴や飼育法、商品にする際の工夫をまとめてご紹介いたします。



■“天然魚”と“養殖魚”を取り巻く社会背景とは！当社が「ブランド養殖魚」を扱う理由

「銀のさら」では、“いま！これ！勝負ネタ”と称して、今おススメしたい希少で価値のある魚を、期間／数量／WEB 限定で販売しています。

2021 年 4 月から始まり、今までで延べ 67 種類もの魚を取り扱ってきましたが、その中で昨年 2022 年から増えてきているのが、地域を軸にした養殖魚や、最新のテクノロジーを駆使し環境に配慮して育てられた「ブランド養殖魚」と呼ばれる魚です。

“養殖魚”とは、魚を稚魚のうちから養殖場に入れ、人の手を介して成長させた魚のことを言います。一方“天然魚”とは、人の手を介さず完全に自然の中で育った魚のことを言います。従来、日本では“天然魚”は価値があり、高級なものとされてきましたが、現在は新しい技術開発が進み、多くの“養殖魚”が誕生し、天然魚さながらの高クオリティで市場に並んでいます。

しかしながら、地産地消を意識した養殖魚や、最新のテクノロジーを駆使した環境に優しい「ブランド養殖魚」は、未だ需要量が少なく、供給にコストがかかりすぎてしまうことが大きな課題となっています。

これまで「銀のさら」では、天然資源を乱獲しないために、様々な養殖魚を取り扱って参りましたが、そんな「ブランド養殖魚」を期間限定商品として取り扱うことで、日本の養殖魚の未来を救う第一歩となればと思い、多くの水産業者の皆さまと手を結び、全国のお客様へお届けしています。

■さまざまな特徴をもつ「ブランド養殖魚」

「銀のさら」で 2022 年～2023 年の間に扱った「ブランド養殖魚」を以下の 3 つの特徴にわけてご紹介します。

- ① “地元の名産品×魚”から生まれた新たな養殖魚：『愛南ゴールド真鯛』、『つばき鯛』
- ② 新技術を使った未来的な養殖魚：『近大生まれマグロ』、『白寿真鯛 0（ゼロ）』、『渥美プレミアムサーモン』
- ③ 土地の環境・土壌を活かした養殖魚：『ホホワイトサーモン』、『大槌サーモントラウト』

※全て、現在は販売していません。

① “地元の名産品×魚”から生まれた新たな養殖魚

一 愛南町の海と山のハイブリット魚、『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「近畿大学水産研究所（以下、近大）」の人工種苗で生まれました。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の、愛南町の海の宝と山の宝のハイブリット魚です。



『愛南ゴールド真鯛』1貫 356円（税込）（2022年2月発売）

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。ここまでを締めてから約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がっています。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。

一 長崎県五島列島の名産「椿の葉」を餌に混ぜて育てた、『つばき鯛』

『「離島振興」と「地方創生」をめざし、日本を豊かな「食列島」にする。』を掲げる「一般社団法人 離島振興地方創生協会」。

同協会の考えに賛同した生産者が育てる『つばき鯛』は、長崎県五島列島の名産である「椿の葉」を餌に配合して育てられ、脂質が高く、養殖臭も少なく、変色が遅いことが特徴です。



『つばき鯛』1貫 378円（税込）（2023年2月発売）

「つばきの葉」は健康食品やお茶としても多く利用され、抗酸化作用・血流改善・免疫力の増加があると期待されています。

「銀のさら」で販売した際は、上質な脂の旨味を楽しめる『つばき鯛』の握りと、専用の漬けダレで漬け込むことでねっとりとした食感が楽しめる『づけつばき鯛』を提供いたしました。

② 新技術を使った未来的な養殖魚

— 世界初、完全養殖によって「クロマグロ」の稚魚を生産した『近大生まれマグロ』

「近大生まれマグロ」は、近大が天然資源に依存しない世界初の養殖方法で「クロマグロ」の稚魚を生産し、その稚魚を全国の養殖業者が成魚まで育成したものです。持続可能な生産による養殖業の発展を目指した事業として、国連で採択されたSDGsに基づく、「持続可能な養殖業の発展と地域の発展」への貢献にも寄与しています。



『近大生まれマグロ』 3貫 1280円（税込）（2022年4月発売）

『近大生まれマグロ』は、潮流の早い愛媛県宇和島の海でゆっくりと育てられました。今までの養殖マグロのイメージを一新する、マグロ本来の旨みであるほのかな酸味と、脂がのたまるやかな旨みのメリハリがついた身質が特長です。

— 完全養殖で、魚粉を使わず育てたサステナブルな『白寿真鯛 0（ゼロ）』

『白寿真鯛 0』は、稚魚から養殖で育てられた“完全養殖魚”です。

魚を育てるために天然の魚が減る現状を変えるために、育成過程の一部で、魚粉を使わず大豆や白ゴマを配合した飼料で育てられた“サステナブル真鯛”です。白ゴマを飼料として育てられたことにより蓄えられた「セサミン」は、『白寿真鯛 0』の鮮度と美味しさを保っています。さらに、その鮮度を長く保たせるために、究極の血抜きといわれる「津本式※の血抜き」を行い、魚体の99%の血液を洗浄することで、より日持ちさせることが可能となり、日数が経過しても美味しく食べることができます。

※「津本式の血抜き」とは、ホースと水を使って魚から血抜きをする技術です。

宮崎県の津本光弘（つもと・みつひろ）さんが考案し、魚の保存力を劇的に高めることから水産業界において注目されています。



また、2023年7月に、愛媛県西予市三瓶地区の真鯛養殖企業3社が出資し発足した「株式会社 JABURO」では、『白寿真鯛 0』を“サステナブル真鯛”として、この生産・販売を通じて、販路拡大や地域ブランド化、雇用創出等のシナジー効果を発揮し、真鯛養殖の成長産業化を共創する取組みを実施しています。

当社は、本事業において、国内での“サステナブル真鯛”の販売促進や、新商品の開発を行っています。



『白寿真鯛 0（ゼロ）』 1貫 324円（税込）（2022年6月発売）

「銀のさら」で販売した『白寿真鯛 0』は、噛めば噛むほど真鯛の旨みと甘みを感じられる、天然の鯛にも全く引けを取らない一品です。

魚の旨味を引き立たせる、「炙り」と「づけ」の2種類を提供しました。「炙り」は熱を加えることでジューシーな味わいと食感に、「づけ」はタレの味がしみこんだねっとりとした味わいになりました。

— 最先端養殖システムを使った、新世代の『渥美プレミアムサーモン』

『渥美プレミアムサーモン』は、陸上循環濾過養殖プラント「HTF-RAS」プラントという、周囲とは完全に隔離された無菌状態の屋内施設の中で、薬品を一切使わずに育てられた、非常に高品質な次世代魚です。

愛知県渥美半島の良質できれいな地下水を更に殺菌し、海水での汚染の影響や病気などのリスクも少なく、薬品は一切使用しない安全性もワンランク上のサーモンです。



『渥美プレミアムサーモン』1貫 572円(税込) (2023年5月発売)

魚にとって常に最適な環境を維持しているため、『渥美プレミアムサーモン』は、ストレスが少なく元気で健康に育ちます。

太く程よく脂がのった魚体のサーモンは、しっとりとした味わいで肉厚な身質が特徴的です。臭みも少なく、プリッとした食感・程よい脂のり・さっぱりとした後味が美味しいサーモンです。

③ その土地の環境・土壌を活かした養殖魚

— 世界中でも珍しい、富士山の湧き水で育てた、白い身が特徴の『ホワイトサーモン』

「ホワイト富士山サーモン(ホワイトサーモン)」は、富士山の豊かな水と森で育てられた、美しく珍しい“白身”のニジマスです。

サーモンは、本来“白身”に分類される魚で、食べる餌により身の色が変わります。

『ホワイトサーモン』は成長に合わせて餌を8種類に使い分け、国内で140年以上の歴史をもつ、環境に負荷をかけない養殖技術で育てられた高品質なサーモンです。



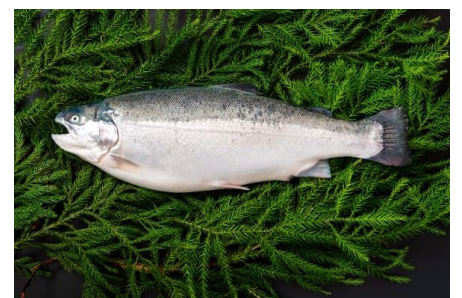
『ホワイトサーモン』1貫 648円(税込) (2023年3月発売)

富士山のふもとの澄み切った水、自然豊かな恵まれた環境で育てられた『ホワイトサーモン』。養殖場は常に川の流れがふんだんで水温が10℃~11℃と安定しているため、川魚でも刺身で食べられるほど臭みやクセがなく、優しい甘さをもった上品な味わいが特徴的です。

高たんぱく・低コレステロール・ビタミンB1や必須脂肪酸のEPAやDHAを含み、栄養も豊富です。1匹が300gと小ぶりなため、寿司ネタ3貫分しか取れないほど希少な魚です。

— 岩手県大槌の三陸の海で育てた、『大槌サーモントラウト』

三陸特有のリアス式海岸で、黒潮と親潮が交差する岩手県大槌は、他の「サーモントラウト」の産地よりも寒い地域であり、海水温【20度以下】の時期が長く続くため、「サーモントラウト」の好漁場となっています。また、潮の流れが速い環境のため、魚の運動量が多くなり、適度な脂がのり、身が引き締まった「サーモントラウト」が育ちます。





『大槌サーモントラウト』1貫 410円（税込）（2022年11月発売）

水揚げの際に全て「活〆」をして血抜きをします。1尾1尾手間がかかる作業ですが、「活〆」により鮮度を保つことができ、より美味しい味わいとなります。

味わいは、「サーモン」より上品な脂のりで、身が厚く引き締まり、ほどよい甘みがあります。

※ご紹介した全ての商品は、現在販売しておりません。

■販売実績が好調だったのは養殖業が盛んな愛媛県産の2商品

ご紹介した商品の中で、特に『白寿真鯛0（ゼロ）』と『愛南ゴールド真鯛』の2商品が、売上実績が好調な結果となりました。『白寿真鯛0（ゼロ）』は当初販売予定数を上回る結果となり追加発注を実施、『愛南ゴールド真鯛』も当初の販売予定数に対してほぼ完売という結果になりました。

どちらも、日本の中でも隋一の養殖業が盛んな愛媛県産の2商品で、近年における養殖技術の革新・安全性への理解が段々と広まっていることから、このような結果になったのではないのでしょうか。

■「銀のさら」が「ブランド養殖魚」に賭けるこれからの想い

世界的に水産物への需要は年々増加しており、現在、世界平均の1人当たりの水産物消費量は、50年前と比べると約2倍にまで増加しています。「銀のさら」では、天然資源を乱獲することなく、生産過程においても環境に配慮された水産資源を提供することで、“持続可能な生産”の後押しができることを願っています。

また、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、海の豊かさを守るため、水産資源の保護の視点を忘れずに、継続していくことが大切だと考えています。

全国チェーンとして広く販売できる「銀のさら」ならではの強みを活かして、今後も様々な挑戦を続ける「ブランド養殖魚」の魅力を発信していきます。

【協力機関 URL】

- 一般社団法人 離島振興地方創生協会：<https://risokyo.or.jp/>
- 近畿大学水産研究所：<https://www.flku.jp/>
- 株式会社 JABURO：<https://akasakasuisan.co.jp/jaburo/>

【「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 2023No.1<宅配ずしチェーン・2022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
代表者： 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
設立： 2001 年 7 月
電話： 03-5444-3850
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