

2024年12月6日
株式会社 JR西日本イノベーションズ
株式会社 陸水

「PROFISH プロフィッシュ」プレミアムオーガニックフィッシュの新商品 大阪産トラフグ「ふぐの神」を12月から販売開始！

株式会社 JR西日本イノベーションズ（本社：大阪府大阪市、社長：川本 亮、以下「イノベーションズ」という。）と、日本の魚を守り次世代に残る持続的な水産業を築くという志のもと、大阪で陸上養殖に取り組む株式会社陸水（本社：大阪府堺市、社長：奈須 悠記、以下「陸水」という。）は、昨年12月に資本業務提携を行いました。これによる連携の一環として、大阪の陸上養殖場で共同開発した大阪産トラフグ「ふぐの神」を、12月から販売開始することといたしましたのでお知らせいたします。

今後も、JR西日本グループの陸上養殖に関わる知見やさまざまな地域・パートナーとのネットワークと、陸水の水産業に関わる技術・ノウハウや幅広い事業を掛け合わせ、陸上養殖の拡大に取り組み、JR西日本グループの「長期ビジョン 2032」に掲げた「持続可能な社会」の実現に貢献してまいります。

1. 大阪における陸上養殖の取組概要

大阪・関西万博や大阪 IR 及び物流問題を見据え、昨年12月にイノベーションズと陸水は資本業務提携を行いました。

これによる連携の一環として、関西在住のお客様に加え、大阪・関西万博や大阪 IR 等で関西に来られるお客様に、大阪で育てた水産物を召し上がっていただくことを通じて陸上養殖の認知を広めるため、また大消費地の大阪で生産する“都市産都市消”型陸上養殖に取り組み、鮮度の確保と物流の長距離輸送による人手不足への対応・二酸化炭素排出量の削減を行うため、大阪府泉南郡岬町深日に陸上養殖場を整備し、冬に販売するトラフグや春に販売するサーモンを育てています。

2. 大阪産トラフグについて

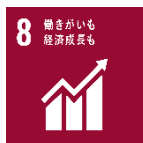
大阪市内までわずか1時間の距離にある大阪府泉南郡岬町で陸上養殖することにより、安全・安心と圧倒的鮮度を兼ね備えたトラフグです。仕上げに「ゆず」の粉末を練りこんだ餌を与えることで、本来の淡泊な味の中に感じられる爽やかな風味と上質な味が特長です。

フグは「幸ふく（福）」を呼ぶ縁起のよい魚と言われており、多くのお客様に召し上がっていただき幸せになって欲しいという思いから、幸福をもたらすと信じられている神の「福の神」になぞらえて、「ふぐの神」と名付けました。

3. 販売概要

- (1) 販売箇所 関西の量販店や飲食店等
- (2) 販売時期 12月から1月頃

今回ご案内の取り組みは、SDGsの17のゴールのうち、特に2番、8番、9番、13番、14番、15番に貢献するものと考えています。



【会社概要】

会社名	株式会社陸水
所在地	大阪府堺市堺区新町 1 -25
代表者	代表取締役 奈須 悠記
設 立	2021 年 5 月
事業内容	水産物の養殖・買付・加工・販売・運搬 漁業・養殖関連設備資材の販売 飲食店事業 養殖コンサルタント
企業 URL	https://www.rikusui.com/



陸上養殖モデルルーム



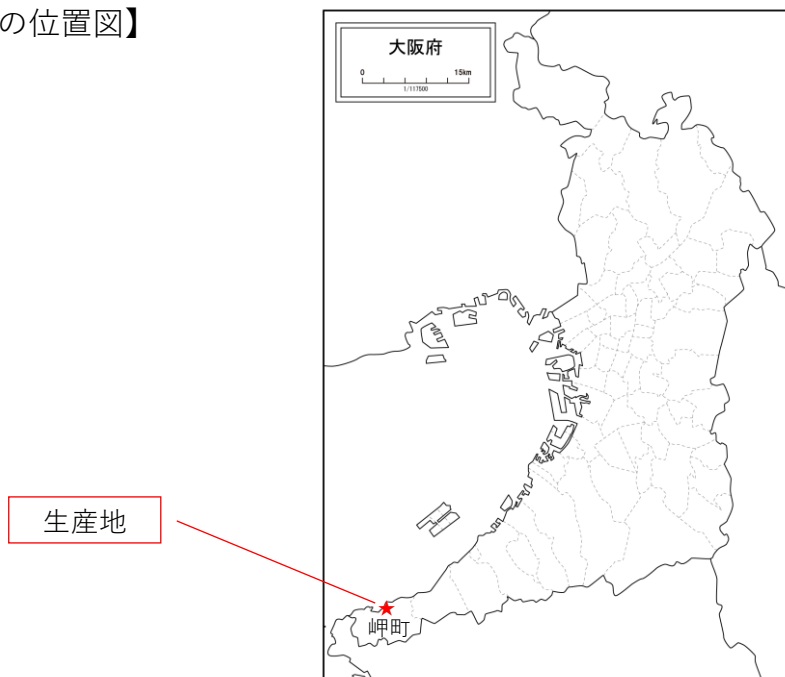
生産者直営 海鮮居酒屋 Rikusui

会社名	株式会社 JR 西日本イノベーションズ
所在地	大阪市北区梅田三丁目 2 番 123 号 (INOGATE OSAKA Compass Offices 10 階)
代表者	代表取締役 川本 亮
設 立	2016 年 12 月
事業内容	コーポレートベンチャーキャピタルの運営 新規事業創出および事業運営
企業 URL	https://www.jrw-inv.co.jp/



プレミアムオーガニックフィッシュ®
JR西日本プロデュース

【養殖場の位置図】



【ふぐの神】

ふぐの神



MADE IN OSAKA

SINCE 2024

ふぐの神

大阪で陸上養殖 || 圧倒的鮮度



「ゆず」の粉末を
練りこんだ餌で仕上げ、
爽やかな風味の上品な味に。



陸上養殖トラフグ

FUGU NO KAMI

こだわりの育て方 || 安全・安心

大阪市内までわずか1時間の距離にある大阪府泉南郡岬町で、
磨き抜いた養殖技術により大切に育てた、
安全・安心と圧倒的鮮度を兼ね備えたトラフグです。
大阪そして日本の頂きを目指した最高級トラフグ「ふぐの神」を
ぜひ召し上がってください。

おいしさに、安心を。



プレミアムオーガニックフィッシュ®

プロフィッシュ

PROFISH 【プレミアムオーガニックフィッシュ】

すべての人が、安心しておいしく食べられる魚をお届けしたい。
そんな思いから、JR西日本グループが地域の皆さまとともに、選び抜いた稚魚や水・餌を
使い、未来に向けた持続的な生産方法である陸上養殖で育てた安全・安心な魚たちです。



詳しくは



「PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュ」の取組概要

JR西日本グループは、さまざまな地域・パートナーとともに陸上養殖に挑戦し、産業振興・雇用創出による地域活性化とSDGs達成による社会課題解決に取り組み、「持続可能な社会」の実現に貢献してまいります。

【陸上養殖の意義】

- ① 地域に特色ある産業を興し雇用を創出するほか、新たな地域産品を創り出し、地域活性化・地域共生に貢献します。
- ② 安全・安心・新鮮で美味しい水産物を流通できる仕組みを構築し、「日本の食文化」を守ります。
- ③ 水産資源を作り育てることで、海と海洋資源を保全するとともに、将来にわたり安定かつ持続可能な食糧を確保します。

【PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュの名称について】

自然濾過された地下海水等、水質に優れた自然由来の水にこだわり、適正な管理下で持続的な生産に資する生産手法の陸上養殖であること、また生産履歴の管理や寄生虫やウィルス等に関する水産物の個体検査等も行い安全・安心を担保している水産物であることから、「PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュ」と命名しました。「PROFISH」は、「PREMIUM」の「PR」、「ORGANIC」の「O」、「FISH」を組み合わせたもので、選び抜かれた(=「PRO(プロ)」)水産物(=「FISH(フィッシュ)」)であることを表しています。

【ロゴタイプについて】

円を使ったシンプルなロゴデザインで、「安心感」や「親しみやすさ」を表しています。またロゴデザインの中に、プレミアムの頭文字「P」とオーガニックフィッシュの頭文字「O」、「魚(FISH)」のモチーフを入れ込むことで、「PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュ」の認証マークとなるようデザインしています。

シンボルマークの2つの重なる円は、海ではなく陸上で魚を育てる水槽を表すとともに、「∞(無限大)」のマークも表し、陸上養殖の「持続可能性」を象徴しています。



※WEBページ (URL <https://www.westjr.co.jp/life/profish/>)

【対象の水産物】

- | | |
|--------------------------------------|-----------------|
| ・お嬢サバ (マサバ) | (鳥取県岩美町) |
| ・べっ ^{びん} 鱸さくらます うらら (サクラマス) | (富山県射水市) |
| ・大吟 ^{だいぎん} 雅とらふく (トラフグ) | (山口県長門市) |
| ・白雪ひらめ (ヒラメ) | (愛知県田原市、長崎県五島市) |
| ・クラウンサーモン (トラウトサーモン) | (鳥取県倉吉市、長崎県五島市) |
| ・ぽちゃかわハギ (本カワハギ) | (島根県出雲市、静岡県静岡市) |
| ・プロフィッシュ クエ (仮称) | (長崎県五島市) |
| ・プロフィッシュ シマアジ (仮称) | (長崎県五島市) |
| ・ふぐの神 (トラフグ) | (大阪府岬町) |