

漁業の人材不足・労働環境の改善を目指した「スマート養殖」が本格始動！

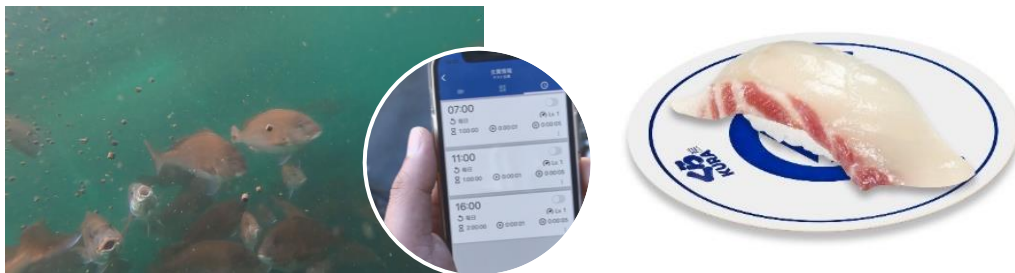
大手外食チェーン初！「AI桜鯛」ほか

「みかん真はた」や「くえクイーン」など“最新の養殖技術”で育てた魚が勢揃い！

“大とろと愛媛県フェア”を開催！

—全国のくら寿司で3月11日(金)から期間・数量限定販売—

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、AIやIoTを活用した「スマート養殖」で育てた真鯛【愛媛県産】AI桜鯛(一貫)を3月11日(金)から期間限定で販売します。また、「大とろと愛媛県フェア」を開催し、愛媛県産の柑橘のオイルをエサに混ぜて育てたフルーティーフィッシュ®※1【愛媛県産】みかん真はた(松浦水産)や、愛媛県で養殖されたクエとタマカイのハイブリッド魚である【愛媛県産】くえクイーン(一貫)なども合わせて販売します。



近年、漁業における「人手不足」が深刻化しており、「不安定な収入」や「労働環境の厳しさ」などが原因で「若者の漁業離れ」を招くなど、担い手不足が大きな課題となっています。

当社では2010年より「漁業創生」をテーマに、様々な活動を行っています。その新たな取り組みとして、2021年11月1日に業界初の水産専門会社である子会社「KURA おさかなファーム株式会社」を設立。人手不足と労働環境改善を目指し、AIやIoTを活用したスマート給餌機による「スマート養殖」の実証実験として、2021年春から愛媛県内で真鯛の委託養殖を開始しました。

このスマート給餌機は、ウミロン株式会社が開発したもので、AIにより魚の食欲を解析し、自動で適切な量とタイミングの給餌が可能です。また、スマートフォンを活用することで遠く離れた場所からも給餌の様子が確認でき、従来よりも作業の効率化が図れます。

今回販売する「AI桜鯛」は、昨年4月から、実証実験としてこの「スマート養殖」で育てた真鯛で、大手外食チェーンでの商品化は初めての試みとなります。この実験結果を受け、このほど愛媛県宇和島市内の養殖業者様3社と契約を結ぶ運びとなりました。そして、今年6月頃から、スマート給餌機を使った、真鯛の委託養殖事業を本格始動します。養殖を委託した真鯛は「KURA おさかなファーム」が全量買い取りし、くら寿司で販売することで生産者様の収入の安定にも寄与します。

さらに、同日より、愛媛県との協力により実現した「大とろと愛媛県フェア」を開催。愛媛県の自然豊かな海と、最新の養殖技術で育てた魚を揃えました。エサに愛媛県産の柑橘のオイルを混ぜて育てたフルーティーフィッシュ®【愛媛県産】みかん真はた(松浦水産)や、愛媛県で養殖されたクエとタマカイのハイブリッド魚である【愛媛県産】くえクイーン(一貫)など多数登場します。

愛媛県産の貴重な食材が存分に味わえる、この機会にぜひくら寿司をご利用ください。

※1:「フルーティーフィッシュ®」はくら寿司の登録商標です。

■愛媛県 中村時広知事からのコメント

全都道府県の全店舗で、本県産品を提供いただくフェア開催は、愛媛県としても初めての試みとなります。コロナ禍で大変な状況にありますが、全国の皆さんに「水産王国えひめ」としての品質の良さをご堪能いただき、一人でも多くの方に愛顔(えがお)をお届けできれば幸いです。

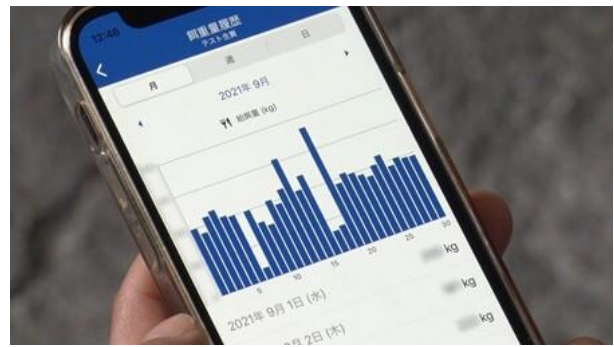
■KURA おさかなファーム株式会社

漁業の持続可能な発展と魚の安定供給を図るため、くら寿司の子会社として設立。主な事業内容は、国際的基準を満たしたオーガニック水産物として日本で初めて認証取得した「オーガニックはまち」の生産と卸売。そして、人手不足と労働環境改善を目指した、AI や IoT を活用した「スマート養殖」です。これらを通じ、グループ内で生産から販売まで一気通貫の体制を構築し、安定した供給量確保とコスト管理を実現することで、お客様により高品質でリーズナブルなお寿司の提供を目指します。また、生産者の方々や漁協とも連携し、収益機会の提供と労働効率の改善を通じて、「若者の漁業就業」や「地方創生」への貢献にも取り組みます。

《最新の ICT や AI 技術を活用した「スマート養殖」》

最新の ICT や AI 技術を活用することで、養殖業における労働環境の厳しさを軽減、改善できると期待されているのが「スマート養殖」です。ウミロン株式会社が開発した、スマート給餌機を使用することで、養殖において最も手間がかかるエサやりを自動化。さらに必要なエサを的確なタイミングで与えることで、成育スピードを早め、餌のロスを減らすことにも貢献します。洋上に向かわずともスマートフォンなどで、リアルタイムで生けすの状況を確認、また遠隔で餌を与えることも可能です。

KURA おさかなファームが、養殖用の稚魚や餌を養殖事業者さまに提供の上、スマート養殖を委託。寿司ネタにできる大きさまで魚を育てていただき、その魚を全量買い取ることで、「クオリティの高い商品の安定供給」と「生産者の方々のリスク低減と収入の安定化」の両立にもつなげます。



商品名:【愛媛県産】AI 桜鯛(一貫)

価格:110 円

期間:3 月 11 日(金)~3 月 15 日(火)

※一部店舗では価格が異なります

■「大とろと愛媛県フェア」概要

愛媛県との強い縁に感謝し、愛媛県の漁業者の皆さまを少しでも応援させていただくことを目的に愛媛県産の魚や愛媛県ならではのお寿司やデザートを楽しめる「大とろと愛媛県フェア」を全国のくら寿司で、3月11日(金)から開催します。

※一部店舗では価格が異なります

商品名:「【愛媛県産】くえクイーン(一貫)」

価格: 220円

期間: 3月11日(金)～3月15日(火)

タマカイの成長の早さと、クエの上質な脂乗りや旨味を良いとこ取りしたハイブリッド魚で、大手回転寿司チェーンでは初の販売となります。独自の熟成技術でさらに旨味を高めた、絶品の一品。



商品名:「【愛媛県産】みかん真はた(松浦水産)」

価格: 220円

期間: 3月11日(金)～3月21日(月)

くら寿司がご提供する「フルーティーフィッシュ®」の新商品。真ハタは、真鯛の2倍の価格で取引されることがあるなど、高級魚としても知られています。淡泊な白身は柑橘系と相性が良く、愛媛県産の柑橘のオイルを餌に混ぜることで、爽やかなかおりを楽しめます。※「フルーティーフィッシュ®」はくら寿司の登録商標です。



商品名:「宇和島名産 鯛めし風軍艦」

価格: 220円

期間: 3月11日(金)～3月21日(月)

宇和島地方の郷土料理である「宇和島鯛めし」は、鯛の刺身に卵、醤油、出汁を混ぜたタレにつけてご飯にのせて食べる丼料理です。本商品は、一船買いで獲れた、希少性の高い天然真鯛を使用。醤油ベースの甘めの専用たれに漬け込み、とろっとした温泉たまごをトッピングしました。



商品名:「【7種の魚介出汁で味わう】宇和島 極上鯛めし」

価格: 690円

期間: 3月11日(金)～3月24日(木)

※平日 17時までの限定となります。

最後に出汁をかけて美味しく召し上がりいただけるよう、数種類の魚介を使った出汁醤油に、コクのある甘めのタレをブレンドした専用のタレに漬け込んでおり、濃い目の味付けにしています。まずは、そのまま、次にたまごの黄身を溶かして、最後に出汁をかけてと3段階の味を楽しめます。



商品名:「【愛媛県佐田岬産】こぼれ釜揚げしらす軍艦」

価格: 110 円

期間: 3 月 11 日(金)～なくなり次第終了

※お持ち帰り不可

佐田岬(宇和海)は遠浅のリアス式海岸のため、プランクトンが豊富で栄養満点のシラスが集まります。漁場から 30 分ほどの場所で漁獲しており、すぐに加工ができるため鮮度抜群。特殊な加工技術により、凝縮された旨味をご堪能いただけます。



商品名:「【愛媛県佐田岬産】生しらす軍艦」

価格: 110 円

期間: 3 月 11 日(金)～なくなり次第終了

身の締まりが良い、秋から冬にかけて獲れたシラスを使用。苦みがなく、雑味がないのが特徴です。また、水揚げ後すぐに急速冷却機で瞬間冷凍することで鮮度を維持しているため、獲れたてに近いピチピチ食感をお楽しみいただけます。



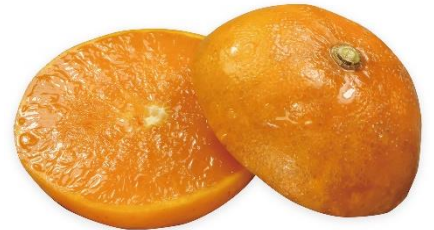
商品名:「【愛媛県産】せとか」

価格: 250 円

期間: 3 月 11 日(金)～なくなり次第終了

※お持ち帰り不可

果肉はやわらかく果汁が豊富で、薄皮ごと食べられるのが特徴。また、糖度センサーで、より糖度の高いものだけを厳選して使用しています。



商品名:「【愛媛県産】みかんのホワイトアイスクーキ」

価格: 250 円

期間: 3 月 11 日(金)～4 月 7 日(木)

※お持ち帰り不可

オーストラリア産クリームチーズを使用した、セミフレッドタイプのクーキで、クリーミーでコクがありながら、爽やかな後味が味わえるクーキです。トッピングには、愛媛県みかん果汁を使用したソースを使用し、甘酸っぱい味わいがアクセントになっています。



《濃厚な脂の旨味が味わえる“大とろ”商品も多数登場！》

商品名：「極み熟成 大とろ(一貫)」

価格：220 円

期間：3月11日(金)～3月21日(月)

大とろは、1本のマグロからわずか5%しか取れない希少部位で、濃厚な脂乗りと、口の中でとろける食感をお楽しみいただけます。

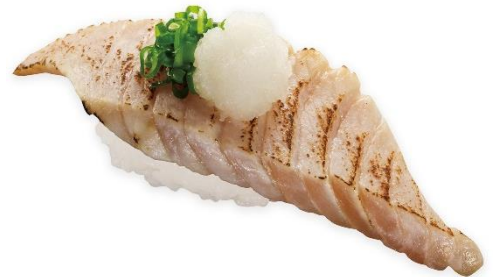


商品名：「特大切り あぶりとろ(一貫)」

価格：220 円

期間：3月11日(金)～3月21日(月)

上質なマグロの中でも、大とろの部位に近い、魚体の中でも一番脂がのっているハラモ部分のみを使用。振り塩熟成により旨味を引き出し、表面を炙ることで香ばしさをプラスしました。



商品名：「特大切り あぶりとろサーモン だし醤油」

価格：220 円

期間：3月11日(金)～3月21日(月)

脂乗りの良い大型のサーモンの中から、さらにバイヤーが寿司に合うサーモンを厳選。特製の醤油ベースのタレで味付けし、表面を炙ることで、余分な脂が落ち、さらに大根おろしをトッピングすることで、濃厚な脂のりが特徴のサーモンでもさっぱりとお召上がりいただけます。



■京都 唐辛子「舞妓はんひい～ひい～」とコラボした旨辛商品も新登場！

厳選された「国産ハバネロ」を使用することで、辛さの奥から唐辛子が隠し持つ旨みや柑橘系の香りまで広がる「舞妓はんひい～ひい～」。京都の七味とうがらし専門店「おちゃのこさいさい」が販売する同ブランドは、激辛マニアだけでなく、多くのファンから支持を集めています。今回は「舞妓はんひい～ひい～」を使用した『「舞妓はんひい～ひい～」×特製かき揚げうどん 狂辛七味』、『「舞妓はんひい～ひい～」×鶏唐揚げ 狂辛カレー味』の2種を発売します。

※七味唐辛子やカレーパウダーは別添えのため、お好みの辛さに調節いただけます。



「舞妓はんひい～ひい～」×特製かき揚げうどん 狂辛七味

価格：450 円

販売期間：3月11日(金)～5月12日(木)

※お持ち帰り不可

小粒で香りの良い和歌山産の朝倉山椒をふんだんに使った、京都らしい味わいが楽しめる「舞妓はんひい～ひい～」七味唐辛子の痺れる辛さが絶品です。サクサクのかき揚げとも相性抜群。



「舞妓はんひい～ひい～」×鶏唐揚げ 狂辛カレー味

価格：330 円

販売期間：3月11日(金)～5月12日(木)

「舞妓はんひい～ひい～」の一味唐辛子と厳選したスパイスをブレンドした狂辛カレーパウダーを使用。一度食べたらずみつきになる味わいです。