

**くら寿司のSDGsや漁業創生の要！「一船買い」などで仕入れた
鮮度抜群の魚が集まる“鮮魚店”や名物“海鮮焼屋台”を設置した施設
”くら天然魚市場“がメニューを大幅強化
—「天然魚6貫セット」など8月11日(木・祝)から新商品の販売開始—**

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、自社鮮魚直売施設である「くら天然魚市場」の新商品として、産地直送で仕入れた旬の天然魚を使用した「天然魚 6 貫セット」に加え、週末(土・日・祝)限定で登場する「厚切り海鮮丼」、「特上厚切り海鮮丼」といった豪華海鮮丼などを8月11日(木・祝)から販売いたします。「くら天然魚市場」と「くら寿司」の商品開発力により、欲しい魚だけを仕入れるのではなく、獲れた魚をどう販売するかを考えることで、お客様には楽しい商品、そして漁師さんには収入の還元といった、川上から川下までの持続可能な水産流通の改革に努めます。



「くら天然魚市場」は、大阪府貝塚市に2016年にオープンした鮮魚直売施設で、「日本人が日本の魚を食べられる未来を創造する」をコンセプトに、仕入れから販売まですべてを自社で行っています。当初は少ない協力先だけでしたが、バイヤーの努力により新たな仕入れ先を開拓することでネットワークが拡大し、現在では全国116か所の漁港や漁協と提携。バイヤーが厳選した鮮魚に加え、くら寿司の店舗では扱えない高級魚や珍しい魚など豊富な種類と数の魚を、毎日直接仕入れていきます。また、当社では定置網で獲れた魚を重量に応じて年間契約で決めた価格で買い取る「一船買い」を行っており、物量や加工などの問題により一般的に市場には出回らない未利用魚を「くら天然魚市場」でも販売することで、貴重な海の資源を無駄なく活用しています。現在は、特に付近にお住まいのお客様を中心に、オープン以来ご愛顧いただいております。

一方、農林水産省の調べでは、1人当たりの魚類の年間消費量は2020年度に23.4キロとなり、ピークだった01年度40.2キロの約4割減にまで落ち込むなど、若い世代を中心に魚食離れが進んでいます。

「くら天然魚市場」では、特に30~40代のファミリー層を中心とした、自宅で自ら魚を調理する機会が少ないお客様でも気軽にご利用いただけるよう、今年の6月頃から店舗のリニューアルを進めており、商品開発に費やす時間を2倍に増やし、魅力的な商品を多数開発。鮮魚の素材を生かした新商品が続々登場いたします。また、一般的なスーパーでは取り扱いのない、高級魚や珍しい魚を豊富に揃えているため、親子でお楽しみいただけます。

新商品の「天然魚 6 貫セット」は、産地直送で仕入れた鮮度抜群の天然魚を日替わりで3~6種類使用。ここでしか味わえない、旬の天然魚の美味しさをぜひご堪能ください。また、週末(土・日・祝)限定の目玉商品として、マグロやハマチ、生サーモンといった人気のネタを、素材本来の旨味が楽しめるよう食べ応え抜群の厚切りでご提供する「厚切り海鮮丼」や、赤エビやイクラといった豪華ネタに加え、その日に獲れた鮮魚から厳選した2種の天然魚を使用する「特上厚切り海鮮丼」のほか、独自の熟成加工により旨味を引き出したこだわりのマグロ赤身や中トロに、たっぷりとなぎとろをのせた至極の「厚切り熟成まぐろ丼」も登場いたします。

そして、従来の無料で鮮魚をさばくサービス^(※)も継続しつつ、切り身での販売量を増やしたり、自宅でも手軽にできる調理法を紹介するPOP掲出するなど、ライトユーザーでも気軽に利用できるよう、商品提供方法のリニューアルも進めていきます。また、市場の屋台コーナー「海鮮焼屋台」などを活用した販促企画の展開も予定。今後は、併設する自社加工センターも活用することで、自家製総菜類のラインナップ強化も図ってまいります。

リーズナブルかつ手軽に日本の天然魚をご提供する「くら天然魚市場」での取り組みを魚食文化の掘り起こしにつなげ、日本の水産業を支える漁業者様との共存共栄や新たな仕入れ先の発掘など、当社が取り組む漁業創生をさらに推進してまいります。

(※)営業時間内であれば、いつでもご利用いただけます。

<くら天然魚市場とは？>

大阪府貝塚市にあるくら寿司本部に併設される形で、2016年にオープンした鮮魚直売施設。仕入れから販売まですべてを自社で行い、鮮魚から加工品まで、約300商品が並びます。漁業者様との共存共栄を目指す「天然魚プロジェクト」の一環である「一船買い」をはじめとする全国116か所の漁協や漁港とのネットワークを生かし、毎日新鮮な魚を仕入れ、販売しています。

■店舗概要

- ・住所: 〒597-0021 大阪府貝塚市小瀬 188
- ・営業時間: 全日 10:00～20:00
- ・電話: 072-493-6124 * 詳細は HP をご確認ください (https://www.kurasushi.co.jp/kura_tennengyo/)



【ポイント①】くら寿司バイヤーが厳選！毎日入荷する豊富な鮮魚

全国の漁師さんとの協力により、毎日30種から多いときには60種ほどの鮮魚が入荷します。メジャーな魚だけではなく、日によっては一般的な小売店ではなかなか目にする事のない珍しい魚や高級魚にも出会えます。原魚そのままはもちろん、ご自宅で調理しやすいよう、切り身での販売も従来より増やしております。また、お客様希望のおろし方で調理師が無料でさばくサービスも提供中です。



くら寿司 バイヤー
大濱喬王(おおはまたかお)



「くら天然魚市場」店内の様子

【ポイント②】香ばしい焼きたての海鮮を楽しめる「くら天然魚市場 海鮮焼屋台」

「くら天然魚市場」には、焼きたての海鮮が楽しめる屋台も併設。炭火などで焼き上げるので、香ばしいかおりが食欲をそそります。月に2回程度、旬の素材を活かした焼きたて商品をご提供する企画も実施しています。



《新商品概要》商品名 / 価格

※「くら天然魚市場」のみでの販売となります。



天然魚 6 貫セット 529 円



にぎり盛り合わせ 702 円
(日替わり天然魚 2 貫、生サーモン、ほたて、いくら、まぐろ、真いか、たまご、うなぎ)



厚切り熟成まぐろ丼 1,609 円
※週末(土・日・祝)限定



厚切り海鮮丼 745 円
※週末(土・日・祝)限定



特上厚切り海鮮丼 1,285 円
※週末(土・日・祝)限定



特選にぎり盛り合わせ 1,080 円
(中とろ、生サーモン、はまち、ほたて、うなぎ、赤えび、あおりいか、うに、いくら、ねぎまぐろ巻き)



海鮮ちらし 594 円



こにぎりセット 313 円
※平日限定



焼きたて鯖弁当 421 円



焼きたて鮭弁当 421 円

7/27(水)より先行販売中!

(参考) くら寿司「漁業創生の取り組み」

○天然魚プロジェクト(2010年～)と一船買い(2015年～)



子や孫の代まで、日本の魚が食べられる未来のために漁業者様との共存共栄を目指す当プロジェクトでは、全国110か所以上の漁港・漁協様と直接取引し、新鮮な魚を仕入れています。2015年には定置網にかかった魚を丸ごと買い取る「一船買い」を開始。定置網で獲れた魚を重量に応じて年間契約で決めた価格で買い取るため、漁師さんは市場価格に左右されずに、また、あまり流通していない市場価値の低い魚でも引き取ってもらえるメリットがあります。一方、当社にとっては、豊富な魚種を安定して仕入れることができます。漁師さんには、収入の安定という形で還元できる仕入れ方法といえます。また、美味しいにも関わらず、あまり市場に

出回っていない低利用魚の活用も進めています。例えば、ハワイでは「マヒマヒ」と呼ばれる「シイラ」や汽水域に生息する「ボラ」などです。当社の充実した加工体制や商品開発のノウハウを生かし、商品化できたことで、それまであまり値が付かなかった魚の付加価値が高まり、漁師さんに還元することができています。

○さかな100%プロジェクト(「循環フィッシュ」の販売)(2018年～)

国産天然魚のどうしても商品にできない部位を魚粉にし、養殖魚のエサの一部に活用。このエサに柑橘類のオイルや皮などを混ぜて養殖し、「みかんぶり」や「みかんサーモン」などの「フルーティーフィッシュ」として販売しています。価格高騰が続く、生産者の方々の負担にもなっている養殖用エサのコストダウンにも成功。また、仕入れた魚をすべて丸ごと使い切ることで、貴重な海洋資源の保全、SDGsの達成にもつながります。

○天然魚魚育(うおい)プロジェクト(2019年～)

市場に出荷しても値が付きにくい定置網にかかったハマチやタイの未成魚を、養殖用の生けすで寿司ネタにできるサイズにまで畜養。また、「磯焼け」の原因となり、駆除対象となっているニザダイは、定置網にかかることが多い一方で、その独特のにおいから食用としては敬遠され、市場にほぼ出回っていない魚ですが、一定期間エサとしてキャベツを与えることで、においが薄まることが分かり、商品化に成功しました。限りある海洋資源の保全と、商品の高付加価値化による漁師さんへの還元につながる取り組みです。

○「KURA おさかなファーム」設立(2021年11月)—中長期契約による全量買取の委託養殖など

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。スマート養殖では、外部の生産者の方々へ養殖を委託し、同社が中長期契約で全量買い取りすることで、生産者の方々の収入安定化を図ります。これらを通じ、グループ内で生産から販売まで一貫通の体制を構築し、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。

