

2024年5月27日  
日建リース工業株式会社

日本の水産業を元気にするイタリアンレストランが

東京・渋谷にオープン！

～渋谷なのに全国各地の旬で新鮮な魚を食べられる

「港町のイタリアン モンテロッソ」が渋谷の

渋谷シネタワーに5月30日 グランドオープン～

「そこでしか食べられないさかなの価値を届ける」をコンセプトに、活魚流通、陸上養殖事業と、バリューチェーンを繋ぐことで価値創造を推進する日建リース工業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役：関山正勝）は、日本の水産業を元気にするイタリアンレストラン「港町のイタリアン モンテロッソ」を、5月30日に東京・渋谷の渋谷シネタワーにグランドオープンいたします。



<「港町のイタリアン モンテロッソ」について>

- ・本レストランはイタリア北部リグーリア州の「港町のイタリアンレストラン」をテーマにしており、日本全国各地の新鮮な活魚、鮮魚を使い、イタリアンで提供いたします。
- ・「港町のイタリアン モンテロッソ」では、日建リース工業が開発した活魚輸送ボックス「魚活ボックス」(※1)を活用して全国各地から旬の魚を集め、自社養殖場の三保サーモン・三保松さばも含めて当社のこだわり仕立て処理を行い、自社農園の無農薬特別栽培の野菜を彩りに添えて提供いたします。「魚が苦手な方にも好きになってもらえる」レストランです。

店舗外観



店内



店内に入るとすぐ目に飛び込んでくるのは、旬の魚が泳ぐ水槽、鮮魚、野菜、自家製生パスタなど。料理への期待が膨らみます。



## 料理

- ・ 自社養殖場から直送の「三保サーモン」「三保松さば」のカルパッチョ



- ・ 鯛の生ハムと自家製ジェノベーゼ

自家農園で手摘み収穫した特別栽培バジルと店舗仕込みの鯛の生ハム、生パスタを使用。



- ・ スフォリアテッラ

ナポリ発祥の貝の形をした伝統菓子を店内で焼き上げています。ザクザクとした生地のお楽しみください。



### <店舗情報>

店舗名：港町のイタリアン モンテロッソ

住所：東京都渋谷区道玄坂 2-6-17 渋谷東シネタワーB1F（東宝シネマ）

電話番号：03-5458-7065

地図：



渋谷駅構内 A1 出口直結  
渋谷東シネタワーB1F

### <日建リース工業の水産業における取組>

「そこでしか食べられないさかなの価値を届ける」をコンセプトに、活魚流通、陸上養殖事業、飲食店事業を展開しております。水産流通の点と点を繋ぎ、線を創り出し、多数の関係者の方々にご参加いただくことで価値創造することを「ライブチェーン」と名付け、全国において事業展開中です。

## 水産における取組



活魚輸送装置レンタル事業



魚活ボックス



活魚センター事業



陸上養殖事業



飲食店事業

① 魚活ボックス事業における取組



日本全国の産地から市場へ、さらにお客様への納品まで、より手軽でSDG's な手段で「活魚」をお届けすべく『魚活ボックス』（※1）を開発し、レンタルを展開しております。多魚種・少量から使え、無駄なく小回りの利く活魚輸送システムを実現し、各地方産地～消費地（豊洲など）を往復する市場便に積載し輸送されており、これにより天然活魚の輸送プラットフォームを構築しております。積地・降地での作業効率UP、発泡スチロール等のゴミ削減にも貢献しています。モンテロッソで扱う魚も、一部、この魚活ボックスで輸送された魚を使用しております。

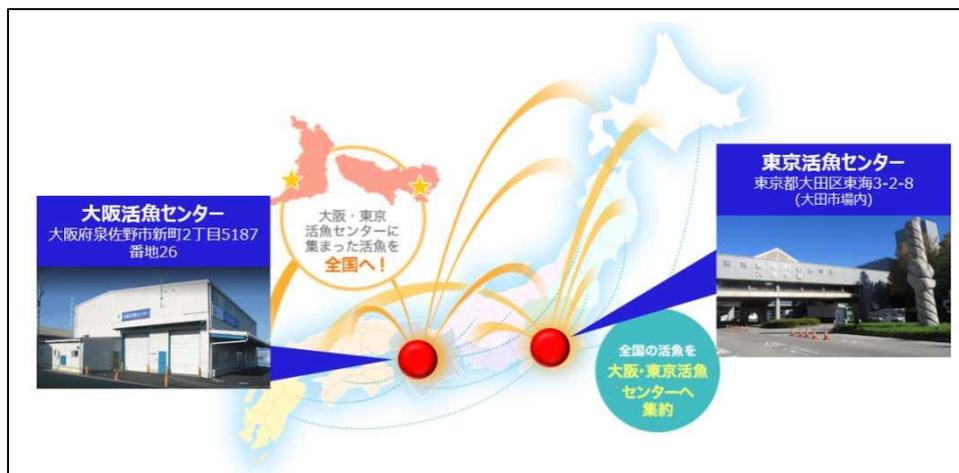
## 市場間輸送～天然活魚輸送プラットフォームを構築

### 魚活ボックスを使った活魚輸送の取り組みについて

各地方産地～消費地（豊洲など）を往復する市場便に積載し輸送しています。積地・降地での作業効率UP、発泡スチロール等のゴミ削減にも貢献しています。



## ② 活魚センター事業における取組



全国から活魚を集め、備蓄・加工・納品までを行う販売事業を、東京、大阪を拠点に展開しています。お客様からのご注文に応じて、活魚で、または熟練のこだわりの技術で丁寧に活締めし、納品。最高の鮮度と味をお届けしています。地域のお客様への販売、ECサイト「活活お魚ドットコム」での販売を通して、飲食店様・量販店様へ、活魚・鮮魚の配送までを行っています。モンテロッソで使用する魚のほとんどは、活魚センターが全国から集めた魚を使用しております。

## ③ 陸上養殖事業



トラウトサーモン



さば

世界遺産の三保松原からほど近い、静岡県静岡市清水区三保において、地下海水を活用した陸上養殖事業を展開しております。駿河湾の澄みきった地下海水を汲み上げ、陸上養殖で育てています。豊かな自然に恵まれた駿河湾の地下海水は、豊富なミネラルと栄養分を含み、年間を通して水温がほぼ一定、駿河湾の深海では生物が少なく、寄生虫や付着生物がほとんどいない、さらに、砂礫層を通過する過程で海水がろ過され、無酸素で無菌状態となるこれらの条件が陸上養殖に最適であり、寄生虫の心配のない安全・安心なさかなを生産することができます。さらに、加

温や殺菌などの設備も不要であるため、エコでサステイナブルな養殖事業を実現しました。モンテロッソにおける看板食材として、三保サーモン、三保松さば（みほのまつさば）を提供しております。本来であれば、静岡でしか食べる事ができない新鮮で安全な陸上養殖魚をお楽しみください。

#### ④ 飲食店事業

私達がライブチェーンで展開する飲食店事業は、「日本の水産業を元氣する」ことをビジョンとしております。このために、全国の産地から、そこでしか食べることができない魚を集めて、店舗を通じて、消費者にダイレクトに、各産地の魚の価値や、生産者や流通の方々のお声を直接伝えることで、魚の価値を創造し、併せて、こだわりの活締めで、「魚嫌いの人でも美味しく楽しく魚を食べることができる」ことをコンセプトとしております。

5月30日にグランドオープンするモンテロッソは、渋谷駅そばという立地、そしてカジュアルな雰囲気のイタリアンレストランという店舗形態で、数多くの人たちに日本全国の産地の魚を通じて、その産地の素晴らしさや価値を伝えます。

#### ※1日建リース工業「魚活ボックス」

魚は大きく分けて「活魚」「鮮魚」「冷凍魚」の3通りの方法で流通していますが、生きた魚を輸送することは非常に難しくコスト\*もかかるため、活魚での流通は少ないのが現状です。魚活ボックスは、そのような問題の解消に向けて日建リース工業株式会社が開発した新鮮なまま運べる活魚輸送機器です。魚の活きを維持しながら活魚を運ぶことができます。魚活ボックスで輸送された活魚については、豊洲市場からも非常に品質が高いと好評です。

\*発泡スチロールやエアレーションポンプ代30%削減、輸送代50%削減、出荷作業の手間削減など様々なコスト削減に貢献。

参考：<https://gyokatsu.com/>



事務局：

日建リース工業株式会社 事業開発部／担当：渡邊・鳥本

Tel：03-3295-9111(代表)、080-1247-5052(携帯)

Mail：showsuke@nrg.co.jp