

報道関係者各位

2021年3月29日  
株式会社ライドオンエクスプレス

## 海への恩返し！完全養殖技術で水産資源を守る「近大」とコラボ

### 「近大生まれマグロ」と「近大生まれ鮮熟<sup>せんじゆく</sup>真鯛」使用

### 寿司桶「桜」など5商品 2021年4月1日(木)～期間限定販売

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）は、グループ企業が展開する、宅配寿司「銀のさら」において、水産資源の保護活動支援を目的に、完全養殖技術の研究により水産資源の増産に寄与している「近畿大学水産研究所（以下、近大）」とのコラボレーション企画として、2021年4月1日（木）～5月16日（日）の期間限定で、「近大生まれマグロ」と「近大生まれ鮮熟（せんじゆく）真鯛」を使った商品を販売いたします。



「近大生まれマグロ・鮮熟真鯛」



「近大生まれマグロ」

#### ■ 2年越しで実現！近大とのコラボで水産資源を保護しながら美味しい魚を提供

今まで宅配寿司のネタは、手頃な価格でボリュームのあることが求められてきました。しかしそれを叶えるためには、海に生きる天然資源である魚の大量消費という大きな問題が常にありました。また、昨今、国によるSDGs※1の推進により、水産資源保護への考えが一般的にも普及してきました。

「銀のさら」では、天然資源である魚を消費せずに美味しい魚を届けられないかと考え、生産者と販売者を繋ぐコーディネーターである豊田通商株式会社※2を通じて、18魚種を世界で初めて人工ふ化による種苗生産に成功している近大と、2年以上前から協業について話し合いを重ね、今回「近大生まれマグロ」と「近大生まれ鮮熟真鯛」の商品化ができるようになりました。

※1 2015年9月に国連総会で採択された、持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)。全部で17のグローバル目標があり、14番目が水産分野の「海の豊かさを守ろう」を目標に明示しています。

※2 生産から販売までのバリューチェーンをつなぐコーディネーター。

クロマグロ完全養殖のパイオニアである近畿大学と2010年に業務提携し、クロマグロの種苗生産、中間育成事業を推進。

全国の養殖業者へ稚魚（よこわ）を販売するとともに、できた成魚を買い上げ加工品を生産し、当社へ販売。

■期間限定！マグロ本来のほのかな酸味と深い旨みの特徴の「近大生まれマグロ」と、  
鮮度と旨味を同時に味わえる「近大生まれ鮮熟真鯛」を使った 5 商品

「近大生まれマグロ」を使用したメニュー

愛媛県宇和島の生産者が育て上げた「近大生まれマグロ」を丸ごと仕入れ、単品と桶の 2 商品をご用意しました。



近大生まれマグロ 3 貫

¥1,280 (税抜)

※3 貫セット販売



紅 (べに)

¥1,980 (税抜)

※近大生まれマグロ 3 貫 使用

「近大生まれ鮮熟真鯛」を使用したメニュー

近大の研究により旨味のピークまで加工場で仕上げた「近大生まれ鮮熟真鯛」は今が旬です。



近大生まれ鮮熟真鯛

¥330 (税抜)

※1 貫販売



白 (はく)

¥1,780 (税抜)

※近大生まれ鮮熟真鯛 2 貫使用

「近大生まれマグロ」と「近大生まれ鮮熟真鯛」を一緒に使用したメニュー



桜

¥2,380 (税抜)

※近大生まれマグロ 3 貫・近大生まれ鮮熟真鯛 1 貫使用

**【商品概要】**

近大生まれマグロ 3 貫：¥1,280 (税抜) / 紅 (近大生まれマグロ 3 貫使用)：¥1,980 (税抜)

近大生まれ鮮熟真鯛 (1 貫)：¥330 (税抜) / 白 (近大生まれ鮮熟真鯛 2 貫使用)：¥1,780 (税抜)

桜 (近大生まれマグロ 3 貫・近大生まれ鮮熟真鯛 1 貫使用) ¥2,380 (税抜)

お届け期間：2021 年 4 月 1 日 (木) ~5 月 16 日 (日)

☆「銀のさら」公式サイト (<https://www.ginsara.jp/>) 上のみでの販売となります。

※店舗により取り扱いの無い場合があります。

※数量が無くなり次第、期間中であっても販売を終了させていただきます。

※特設ページ：[https://www.ginsara.jp/campaign/sp\\_kindai/](https://www.ginsara.jp/campaign/sp_kindai/)

商品についてのお問い合わせ先：ライドオンエクスプレスお客様相談室 0120-594-096

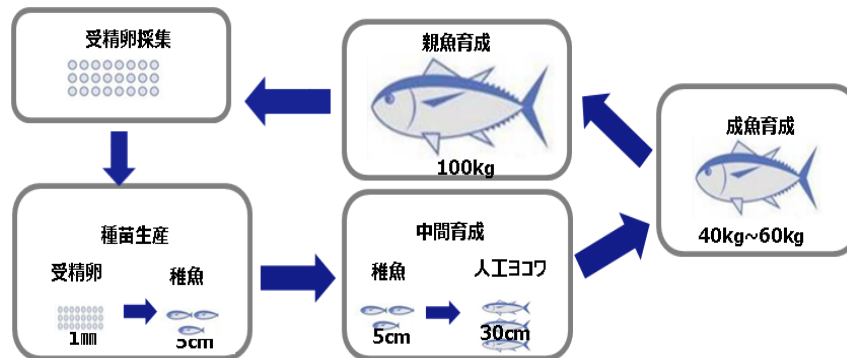
## ■世界初の技術！完全養殖で生まれた、進化した「近大生まれマグロ」

「近大生まれマグロ」は、近畿大学水産研究所が天然資源に依存しない養殖方法で稚魚を生産し、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。

クロマグロはデリケートな魚で養殖が難しく、生態についてよく知られていませんでしたが、近大は 50 年前より研究を始め、徹底した観察に基づく適切な飼育管理を行った結果、2002 年 6 月に世界で初めて完全養殖を実現、16 年前に初めて販売することができました。

今回、「銀のさら」で提供する「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たもので、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、脂がのったまろやかな旨みのメリハリがついた身質が特長です。

## ●近大により成功した、クロマグロを完全養殖する「持続可能」なサイクル



(親までマグロを育成、採卵、成魚出荷 天然資源に依存しない=持続可能な養殖サイクル)



「近大生まれマグロ」



水揚げされている様子



水揚げ直後の様子

## ■いいとこ取り！活魚を熟成させ「鮮度」と「熟成」のどちらも手に入れた“鮮熟”真鯛

「近大生まれ鮮熟真鯛」は、近大と株式会社食縁（しよくえん）※が共同研究で開発した、科学的根拠に基づいた「熟成」を行った真鯛です。“鮮熟”という名称は、「鮮度感を保ちつつ熟成感を味わう」という目的で、古くから伝わる料理人の職人技をイメージして、活魚から作り出された熟成品を表現したものです。

本来、新鮮な真鯛はコリコリとした硬い食感で旨味がまだ出てきていない状態で、旨味を出すためには魚を寝かせ「熟成」を行うことが必要です。しかし、そうすると旨味成分は出ますが、真鯛の「鮮度」が失われてしまいます。今までの技術ではこの相反する 2 つの要素を持ち合わせたまま、さらに大量生産する技術はありませんでした。

しかし、この「近大生まれ鮮熟真鯛」は、活魚の状態から、厳密な時間と温度の管理のもと加工すると共に、古くから伝わる「立て塩」（魚を開いた状態で全体にむらなく塩がまわるように塩水に漬ける技術）を用いることで、「鮮度」=「硬さ」の根源となる「コラーゲンの強さ」を維持し、真鯛本来のしっかりとした歯ごたえある食感を残しつつ、「熟成」された旨味を最大化させる事に成功しました。

また、全ての真鯛に生きた状態から手を加えることで、魚にかかる負担が少なくなり、安定性の高い品質を保っています。

※株式会社食縁：2013 年 5 月に日本の養殖業の持続的発展と地域発展のために国の 6 次産業化支援事業として設立された水産加工会



社。会社 HP: <https://www.shokuen.co.jp/>



真鯛を引き揚げる様子



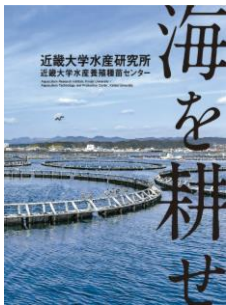
国際的に認められた高衛生環境で加工



厳密な温度管理のもと熟成

「銀のさら」では、食卓へ笑顔を届ける宅配寿司チェーンとして、今後も近大、豊田通商とのコラボレーションを継続し、水産資源の保護・増産やそのための技術発展を支援し、単純な水産資源の保護に留まらない、お客様への新たな付加価値の提供を続けていきます。

### 【「近畿大学水産研究所」について】



近畿大学水産研究所は、先進的な養殖法の研究により水産資源の増産と技術発展に寄与してきました。「獲る漁業から、つくり育てる漁業」への転換を果たしてきた研究所の養殖法は、さらなる水産資源増産と持続的利用を実現する研究を推進しています。

養殖法の研究とともに、養殖現場の環境改善もまた研究所が取り組む大きなテーマの一つです。長年の研究で蓄積された地球にやさしい養殖技術を、世界へ提供していくことが研究所の大きな使命でもあります。 HP: <https://www.flku.jp/>

### 【「豊田通商」について】

トヨタグループの総合商社として、約 120 カ国におよぶグローバルネットワークと、約 1,000 社のグループ会社と共に、豊田通商ならではのオンリーワンなビジネスを展開しています。

2010 年より、持続可能なクロマグロ養殖の商業化への貢献を目的に、近畿大学からの技術協力を得て、クロマグロの完全養殖事業に参入し、環境に優しくおいしいクロマグロの完全養殖事業を推し進めています。

豊田通商公式 HP : <https://www.toyota-tsusho.com/>

### 【「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りついています。

※株式会社富士経済（外食産業マーケティング便覧 2019「宅配ずし市場 2018 年実績」）

「銀のさら」公式サイト : <https://www.ginsara.jp/>

「近大生まれマグロ・鮮熟真鯛」特設ページ : [https://www.ginsara.jp/campaign/sp\\_kindai/](https://www.ginsara.jp/campaign/sp_kindai/)

## 【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： 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  
電話： 03-5444-3850  
設立： 2001 年 7 月 31 日  
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/>