



2022年7月1日

株式会社 JR西日本イノベーションズ  
クラブツーリズム株式会社

## 陸上養殖を通じた観光誘発と交流人口の拡大へ

JR西日本イノベーションズ×クラブツーリズムの共同企画

陸上養殖水産物「**PRO FISH** プレミアムオーガニックフィッシュ」

の食事や養殖場見学付きツアーを初企画！

株式会社 JR西日本イノベーションズ（大阪市北区、代表取締役社長：奥野 誠）は、「JR西日本グループ中期経営計画 2022」に掲げた「地域共生企業」の具現化に向け、産業振興・雇用創出につなげ地域活性化に貢献するとともに、SDGs達成を通じた社会課題解決に貢献するため、鳥取県の「お嬢サバ」をはじめとした陸上養殖事業の拡大に取り組んでいます。

クラブツーリズム株式会社（東京都新宿区、代表取締役社長：酒井 博）は、交流人口の拡大を目指し、宿泊施設や食の名店等で、そこでしか味わえない旬の食材や料理を提供し、ご当地へ行く価値のある「こだわりの食」の旅を提供しています。

この度、両社が連携して株式会社 JR西日本イノベーションズの陸上養殖水産物「**PRO FISH** プレミアムオーガニックフィッシュ」をご当地でお召し上がり頂いたり、養殖場を見学し生産者の話を直接聞いたりすることができるツアーを初めて企画し、販売開始いたしました。

本取り組みを含め、今後も鉄道会社と旅行会社が連携して陸上養殖に係る食をテーマにしたツアーを企画することにより、陸上養殖の普及と観光開発に挑戦し、陸上養殖を通じた観光誘発・交流人口の拡大と産業振興・雇用創出による地域活性化、そしてSDGs達成による社会課題解決に貢献してまいります。

### 1. 取組概要

陸上養殖事業は、新たな地域産品を創り出し、都市部含め広範に販売することにより地域に目を向け、そして実際に地域に足を運んで頂くといった観光誘発や交流人口の創出も企図した取り組みです。観光という「コト」の体験を通じて陸上養殖や「**PRO FISH**」の価値を、また陸上養殖や「**PRO FISH**」を通じて、地域の魅力をお伝えしてまいります。

### 2. ツアー概要

今回は、「**PRO FISH**」のうち「お嬢サバ」や「白雪ひらめ」、「クラウンサーモン」の生産地がある鳥取県を目的地として、3つの魚をお召し上がり頂くことや養殖場を見学頂くことを、ご当地の他の食材や観光素材と組み合わせて企画いたしました。

(1) 「お嬢サバ」の食事・養殖場見学と他の食材・観光のツアー

(2) 「白雪ひらめ」「クラウンサーモン」の食事・養殖場見学と他の食材・観光のツアー

(3) 「白雪ひらめ」「お嬢サバ」の食事と他の食材・観光のツアー

※各ツアーの詳細は「参考資料1」を参照下さい。

### 3. 申込方法

クラブツーリズム株式会社のインターネットサイト等

#### 【お問い合わせ先】

株式会社 JR西日本イノベーションズ TEL : 06-6375-8244  
クラブツーリズム株式会社（広報） TEL : 03-5323-6875

各旅行プランの詳細

(1) 鳥取生まれの箱入り娘「お嬢サバ」と天然岩ガキ「夏輝」2日間

<コース番号> 天王寺・新大阪発 : G3699-988

<出発日> 2022年7月25日(月)

<旅行代金> 59,800~64,800円

<ツアー詳細> <https://onl.la/DUwsZVq> ※養殖場見学付き

**注目の鳥取ブランド 美天卵で作るふわふわのパンケーキとかにめし**  
**鳥取生まれの箱入り娘「お嬢サバ」と**  
**夏が旬！天然岩ガキ「夏輝」** 2日間

新型コロナウイルス感染予防に対する取り組みポイント バス席はひとり2シート利用。 バス1台 19名以下

コース番号 **G3699-P65** 旅行代金(おひとり2~3名1室) **59,800円** 出発日 **7月25日**

同同行 1名 15名 同不可 認なし バス会社 帝産観光バスまたは同等 ※1名1室5,000円増(部屋数限定)

1 天王寺(7:30発) = 新大阪(8:30発) = 花のれん本店(鳥取名物「かにめし」の昼食) = 白兔神社(因幡の白兔伝説) = 鳥取砂丘砂の美術館(世界初の砂を使った彫像作品を展示) ... 鳥取砂丘(濃厚でクリーミーな旨味が溢れ出る鳥取のブランド岩ガキ「夏輝」の夕食) = 鳥取温泉・ホテル&スパモナーク鳥取(泊)

2 鳥取温泉 = 仁風館(明治期の白亜の美しい洋館) = 富浦海岸(〜「山陰の松島」と呼ばれるダイナミックな景観を遊覧船から見物/お嬢サバの昼食) = 岩美(お嬢サバの養殖場の見学/生産者の説明付き) = 大江ノ郷自然牧場(天美卵のふわふわパンケーキをご賞味) = 各地(19:20~20:00予定) 朝帰り

「お嬢サバ」2日目昼食イメージ  
 「天然岩ガキ」夏輝」1日目夕食イメージ

「天美卵」ならではのハリとコシのあるメレンゲでふんわり膨らんだパンケーキイメージ

(上)JR西日本がプロデュースする陸上養殖水産物「PRO FISH」のひとつ。生でも食べられるのが特徴で、青魚特有の臭みも少なく上質な脂が楽しめるブランドサバです。

(右)鳥取を代表する夏の味覚。漁師が選んだ鳥取県の本場に美味しい自慢の魚「プライドフィッシュ」に選定されている。大きな身と濃厚な味わいが特徴の海のミルク。

(2) 1名1室同旅行代金！鳥取で味わう 抜群の歯応えと上質な旨味「白雪ひらめ」と上品な脂と濃厚な旨味「クラウンサーモン」2日間

<コース番号> 名古屋発 : H8062-988

<出発日> 2022年10月21日(金)

<旅行代金> 79,900円

<ツアー詳細> <https://onl.la/n8qLqKs> ※養殖場見学付き

地元鳥取でしか味わえない 幻の逸品「モサエビ」の夕食

今注目のJR西日本の陸上養殖水産物 **プレミアムオーガニックフィッシュ**※

抜群の歯応えと上質な旨味 **「白雪ひらめ」**と 上品な脂と濃厚な旨味 **「クラウンサーモン」** 2日間

バス1台 19名以下 利用 1名1室 同旅行代金

コース番号 **H8062-087** 出発日 **10月21日(金)** 日

おひとり様旅行代金 **79,900円** (1~2名1室) **1名1室 同旅行代金**

同1名 同10名 同同行 認なし 同不可 バス会社 帝産観光バスまたは同等

1 名古屋(7:20~8:20発) = 新幹線「ひかり」号 = 岡山 = ANAクラウンプラザホテル米子(白雪ひらめの昼食) = 〇千代むすび酒造(酒造見学/試飲) = 〇米子(白雪ひらめの養殖場見学) = 鳥取砂丘(足が早いので地元でしか味わえない幻の逸品「モサエビ」御膳の夕食) = 鳥取・ホテルニューオータニ鳥取(B) (泊) 朝帰り

2 鳥取(ゆづくり9:00発) = 〇小泉川養魚場(クラウンサーモンの養殖場見学) = 味覚のお宿 山田屋(クラウンサーモンの昼食) = 賀露港(買い物) = 姫路 = 新幹線「のぞみ」号 = 名古屋(19:20~20:20着) 朝帰り

鳥取県の県魚であるヒラメを、安心して食べて頂くよう大事に育てました。臭みの少ない白身と、独特の歯ごたえをご堪能ください。

生産者/株式会社 トットクライン 速水さん

「白雪ひらめ」料理のイメージ(写真は2人前)

「白雪ひらめ」のイメージ

地下海水を使い陸上養殖されたヒラメ。雪のような透き通った白身は歯ごたえがよく、臭みの少ない淡泊で上質な旨みがあります。

魚が健康で本来の美しい魚体であること、食べておいしいことを常に意識大切に育てています。

生産者/株式会社 小泉川養魚場 小椋さん

**クラウンサーモン** サーモン料理のイメージ

名峰・大山の湧水を水源とした河川水を使い、名古屋で陸上養殖されたもの。上品な脂と濃厚な旨味、抜群の歯応えと鮮度感が特徴です。【クラウンサーモン】のイメージ

地元でしか味わえない幻の逸品 **「モサエビ」御膳の夕食**

濃厚な甘みと弾力が特徴の鳥取の名物グルメ。鮮度劣化が早いので、地元でしか味わうことができない幻のエビをご賞味ください。

夕食のイメージ

(3) 11月解禁！冬の味覚・境港産「タグ付き松葉ガニ」と名湯・美景でもてなす山陰の旅 3日間

<コース番号> 名古屋発 : 74700-988

<出発日> 2022年11月29日(火)、2022年12月5日(月)、2022年12月7日(水)

2022年12月15日(木)、2022年12月22日(木)、2023年1月9日(月)

<旅行代金> 120,000~125,000円

<ツアー詳細> <https://onl.la/HxH7NLD> ※養殖場見学は付いておりません

※画像は全てイメージです



各水産物と養殖場

鳥取生まれの箱入り娘

# お嬢サバ



お嬢サバ



お嬢サバの養殖場

鳥取生まれの箱入り娘

# 白雪ひらめ



白雪ひらめ



白雪ひらめの養殖場



# クラウンサーモン



クラウンサーモン



クラウンサーモンの養殖場

## 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、さまざまな事業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。

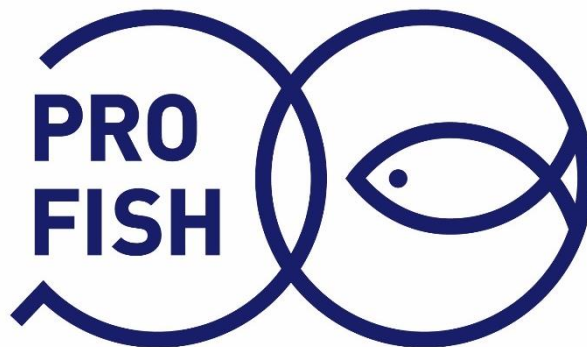
### 【PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュの名称について】

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イ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。



プレミアムオーガニックフィッシュ®

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

### 【対象の水産物】

- |  |                  |
|--|------------------|
| ・鳥取生まれの箱入り娘「お嬢サバ」                          | (鳥取県岩美郡岩美町・米子市等) |
| ・瀬戸内産 塩田熟成牡蠣「オイスターぼんぼん」                    | (広島県豊田郡大崎上島町)    |
| ・富山いみず、いい水そだち「べっ <sup>ひん</sup> 嬢さくらます うらら」 | (富山県射水市)         |
| ・瀬戸内産 塩田わんぱく車海老「とれ海老やん」                    | (広島県豊田郡大崎上島町)    |
| ・山口長門産 長州極純淡麗「大吟雅とらふく」                     | (山口県長門市)         |
| ・鳥取生まれの箱入り娘「白雪ひらめ」                         | (鳥取県米子市等)        |
| ・「クラウンサーモン」                                | (鳥取県倉吉市)         |
| ・「プロフィッシュ ホンカワハギ(仮称)」                      | (島根県出雲市)         |

本取り組みは、SDGs目標の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。

