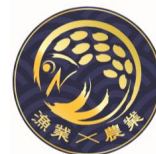




**『第6回 環境省グッドライフアワード
実行委員会特別賞 サステナブル・ビジネス賞』**



を受賞した「さかな100%プロジェクト」から生まれたお米

「天然魚の魚粉で育った こしひかり」

～「くら天然魚市場」にて本日より数量限定販売開始～

回転寿司チェーン「無添くら寿司」を運営する株式会社くらコーポレーション(代表取締役社長:田中邦彦 所在地:大阪府堺市)は、「さかな100%プロジェクト」の取り組みにおいて、“社会的課題の解決と、自らの成長の両立をめざす企業の取り組み”として高く評価され、「第6回 環境省グッドライフアワード 実行委員会特別賞 サステナブル・ビジネス賞」を受賞しました。この「さかな100%プロジェクト」から生まれたお米「天然魚の魚粉で育った こしひかり」を、11月15日(木)から、当社が運営する「くら天然魚市場」(所在地:大阪府貝塚市)にて数量限定で販売いたします。



※写真はイメージです。

「天然魚の魚粉で育った こしひかり」 / 1,480円(税抜)

「さかな100%プロジェクト」は、国産天然魚の加工の際に出る骨やアラを、魚粉に加工し、養殖魚用飼料として活用し新たな魚を育てる、環境にも優しい取り組みです。その取り組みの一貫として、加工した魚粉を、養殖魚用飼料だけでなく“農作物の肥料”としても活用することで、「天然魚の魚粉で育った こしひかり」が誕生いたしました。

「天然魚の魚粉で育った こしひかり」は、愛媛県三間産のコシヒカリ。三間は、新米の季節には県内外から多くの方がお求めに来られるほど、人気の米どころです。噛みしめるほど味わい深く、地元料亭や高級寿司店でも使用されるお米です。香り豊かで甘く、モチモチ、ツヤツヤの美味しさを是非お確かめ下さい。また、この魚粉を使用し、みかんを育てるなど、「さかな100%プロジェクト」は日本漁業の活性化のため、今後も様々な取り組みにチャレンジしていきたいと考えています。

＜販売概要＞

商品名 / 価格：「天然魚の魚粉で育った こしひかり(3kg)」 / 1,480 円(税込 1,598 円)

※「くら天然魚市場」での数量限定販売



田んぼに撒いた魚粉



魚粉を撒く様子



収穫された稲穂

■「環境省グッドライフアワード」について



環境省が主催するグッドライフアワードは、今年で6回目を迎える、環境と社会に良い活動を応援するプロジェクトです。社会をよくする取り組みを「環境大臣賞」や「実行委員会特別賞」として幅広く表彰します。企業、学校、NPO、自治体、地域コミュニティ、個人などがエントリーしています。これまでも、日本全国のグッドライフな取り組みを表彰し、多くの団体が受賞をきっかけとして活動拡大のチャンスをつかみました。

■「さかな100%プロジェクト」について

近年、養殖魚の餌の高騰による魚価の変動、また水産資源の管理や海洋環境の保護が注目されています。当社でも、国産天然魚を提供する際に自社加工センター(貝塚センター)から出る、年間約600トンの骨やアラなどの食べられない部位の活用が課題としてありました。当社は、そのような食べられない部位を活用する取り組みとして、今年5月より大手回転寿司チェーンで初めて、国産天然魚を余すことなく(100%)活用する「さかな100%プロジェクト」を開始しました。

魚を多く扱う企業として、「日本人が、日本の魚を食べられる未来を創造する」という強い思いを実現すべく、この取り組みを推進してまいります。