

今年のバレンタインは「義理(ぎり)」じゃなく「ぶり」!!

世界初! 『チョコぶり』

2/1(金)より期間限定販売開始!

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、「チョコぶり」を、バレンタインにちなみ、2月1日(金)から2月14日(木)の期間限定で販売します。



「チョコぶり」は愛媛県農林水産研究所水産研究センター(愛媛県宇和島市)と宇和島プロジェクト(同)が開発した、“チョコレート混ぜた餌”を与えた養殖ぶりです。また、当社が推進する「さかな 100%プロジェクト」の成果でもあり、魚のアラを飼料に活用し、高付加価値な養殖魚として育てた「循環フィッシュ」でもあります。昨年10月の発表以来、今回が『世界初!』の一般販売となります。

「チョコぶり」は、カカオポリフェノールの抗酸化作用で変色する切り身の鮮度が維持され、通常のぶりよりも見た目の劣化が遅いのが特徴です。

時間が経過しても見た目の鮮やかさが保たれることから、将来的にはくら寿司の海外店舗などでも「チョコぶり」の販売を視野に入れて参ります。

今回の販売をきっかけに、くら寿司の「さかな 100%プロジェクト」に興味を持っていただきたいと考えるとともに、切り身が“美しく”、環境にも配慮したバレンタイン期間限定の「チョコぶり」を是非ご賞味ください。

【本リリースに関するメディアの皆様からのお問い合わせ先】

株式会社 くらコーポレーション 広報宣伝部

TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

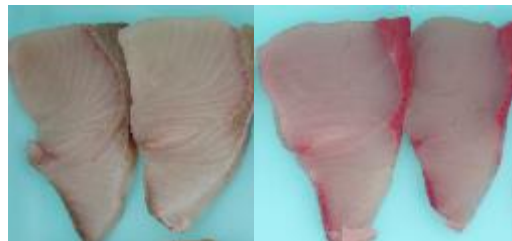
《販売概要》

商品名 / 価格: 「チョコぶり」(一貫) / 100 円(税込 108 円)

※全国の「無添くら寿司」(419 店舗、1 月 23 日現在)にて、期間限定販売



■「チョコぶり」養殖の様子



左:通常ぶり(2 日目) 右:チョコぶり(5 日目)

飼料となる魚粉や、植物性たんぱくなどにチョコレートを加え、モイストペレットに加工。
 カカオポリフェノールの抗酸化作用により、水揚げ後約 5 日間、色鮮やかに鮮度が保たれます。
 ※国内店舗で販売している通常のぶり(はまち)は鮮度を保ったまま産地から直送しているため変色はございません。

■くら寿司「さかな 100%プロジェクト」と「循環フィッシュ」

「さかな 100%プロジェクト」とは、天然魚の加工の際に出る骨やアラを、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。その取り組みから生まれる画期的な魚が、「循環フィッシュ」です。近年、養殖魚の餌の高騰による魚価の変動、餌の原材料となる水産資源の維持や海洋環境の保護が注目されています。そのような中で、当社が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。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、昨年 5 月より、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。



循環フィッシュである、「みかんぶり」と「みかんサーモン」