

コロワイドMD、循環式陸上養殖魚

「活メ（かつじめ）米子おさしみまさば」の販売をスタート

～卵や稚魚を捕獲しない、天然水産資源の保全に資する“完全養殖”システムを採用～

コロワイドグループのマーチャндаイジングを統括する株式会社コロワイドMD（本社:神奈川県横浜市西区、代表取締役社長:磯野健雄）は、持続可能な食材調達の一環として、環境負荷を低減した完全養殖システムにより生産された「活メ米子おさしみまさば」を調達、コロワイドグループの株式会社アトム（本社:神奈川県横浜市西区、代表取締役社長:小島保幸）が運営するすし業態店舗である「にぎりの徳兵衛」「海鮮アトム」「廻転すし海へ」において明日2023年7月15日（土）より販売を開始いたします。

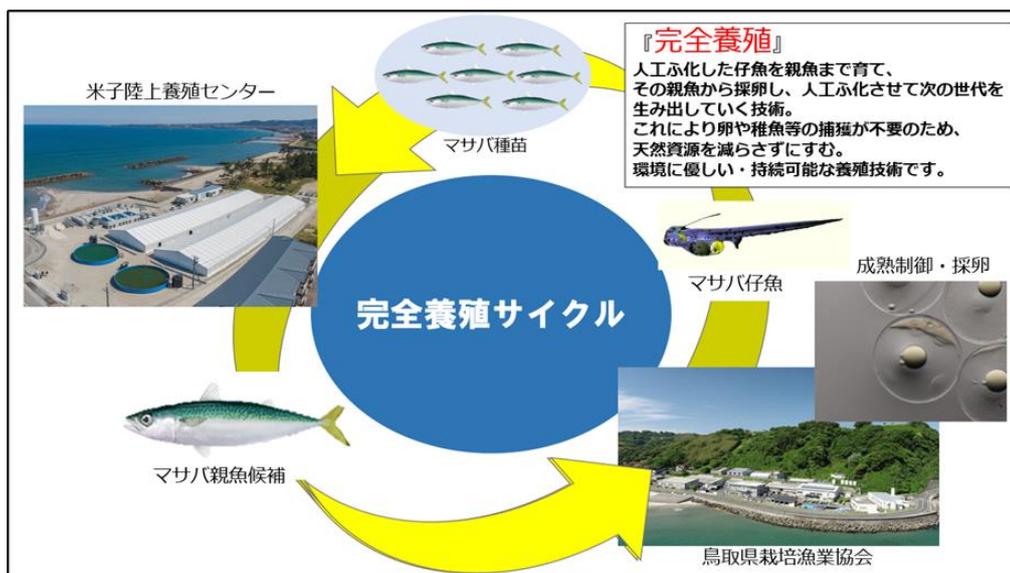
「活メ米子おさしみまさば」



「活メ米子おさしみまさば」は脂のりが抜群で、水揚げ後すぐに活メされた鮮度にもこだわった逸品です。また、ふ化から出荷まで常に陸上養殖施設にて繁殖、育成を行い、配合飼料のみを給餌するためアニサキスフリーが保証されており、生のまま安心してお召し上がりいただけるなど、地球環境にやさしいだけでなくすぐれた商品特性が特長です。

「活〆米子おさしみまさば」は、国内初の大規模マサバ陸上養殖施設である弓ヶ浜水産株式会社（ニッスイグループ）の米子陸上養殖センターにて生産されています。同社では、人工ふ化させた仔魚を親魚まで育て、その親魚から採卵、人工ふ化させて次の世代を生み出していく“完全養殖”の技術を確立しております。“完全養殖”は養殖マサバの安定供給を可能とし、環境と天然水産資源の保全に資する持続可能な養殖技術と言えます。

ご参考：完全養殖サイクル



日本の漁業は、海洋環境の変化や外国漁船による漁獲の影響、漁業従事者の減少など様々な要因により、1984年をピークに生産量が減少しております。コロワイドグループは独自のサステナビリティ基本方針に基づき、食のインフラの担い手として持続可能（サステナブル）な原材料の調達に積極的に取り組んでおり、今回の陸上養殖魚の新規調達、店頭販売開始もその一環となるものです。



【販売概要】

- 販売店舗 「にぎりの徳兵衛」*
<https://www.nigirinotokubei.com/info/5843/>



- 「海鮮アトム」「廻転すし海へ」
http://www.atom-corp.co.jp/fair/fair.php?fair_no=3365



- 販売期間 2023年7月15日(土)～
※週末限定、数量限定
※なお、仕入れ状況によっては商品のご提供ができない場合がございます。
- 販売価格 生さば寿司(二貫) 540円(税込)

*にぎりの徳兵衛：天王店、扶桑店、関店、桑名店、今伊勢店、稲沢店では販売いたしません

以上

【本件に関するお問い合わせ】

〈報道関係者の皆さま〉

株式会社コロワイド 広報部・サステナビリティ推進室
TEL：045-274-5994 mail: sasutena@colowide.co.jp

〈事業関係者の皆さま〉

株式会社コロワイド MD 調達部門 水産部 棚澤(たなざわ)
TEL 045-274-5978 mail: merchandising@colowide.co.jp