

お知らせ

2024年11月21日  
株式会社コロワイド

## 陸上養殖の「幸えび」をかつぱ寿司にて期間限定販売

～完全閉鎖循環式で生育された、環境に優しい国産えびを採用～

株式会社コロワイド（代表取締役社長：野尻公平、証券コード:7616）は、その連結子会社であるカッパ・クリエイト株式会社（本社：神奈川県横浜市西区、代表取締役社長：山角豪）が展開する回転寿司チェーン「かつぱ寿司」にて、本日から期間限定で、環境に配慮した陸上養殖で生育された「幸えび」を販売することをお知らせいたします。



「幸えび」は、静岡県磐田市にて完全閉鎖循環式の陸上養殖施設で生育された国産バナメイエビです。現在、養殖業において主流となっている海面養殖は餌や排泄物等による海への環境負荷の軽減が課題となっておりますが、完全閉鎖循環式の陸上養殖はろ過や微生物の働きにより浄化した飼育水を循環して再利用する、環境に優しい養殖方法です。

また「幸えび」は加熱することで頭から尻尾まで丸ごと食べられることから、食品ロスの削減にもつながるサステナブルなシーフードとして打ち出してまいります。



陸上養殖 静岡県産  
幸えび天にぎり  
一貫 246 円（税込 270 円）



陸上養殖 静岡県産  
幸えび天にぎり ポン酢ジュレのせ  
一貫 246 円（税込 270 円）

**【販売概要】**

- ・販売期間：2024年11月21日（木）～12月4日（水） 予定
- ・販売店舗：かっぱ寿司全店

※ カップ・クリエイト株式会社のリリースはこちらよりご確認ください。

<https://www.kappa-create.co.jp/information/news/>

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、ステークホルダーの期待や要請に答えていくために、自ら取り組むべき5つの重要課題(マテリアリティ)を定め、その一つとして「地球環境への貢献」を特定、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ます。

これまでも海洋資源・海洋環境の保全の観点から、「かっぱ寿司」や「にぎりの徳兵衛」などの回転寿司業態において陸上養殖による魚介類を積極的に採用しており、今回の「幸えび」の販売もその一環となるものです。

<陸上養殖の魚介類、これまでの取り扱い事例>

かっぱ寿司	とっとり琴浦グランサーモン
にぎりの徳兵衛	白姫えび、米子おさしみまさば、ふくい名水サーモン、九州サーモンなど

コロワイドグループのサステナビリティへの取り組みの詳細はHP、または統合報告書からもご覧いただけます。

HP：<https://www.colowide.co.jp/sustainability/>

統合報告書：[https://ssl4.eir-parts.net/doc/7616/ir\\_material\\_for\\_fiscal\\_ym6/163684/00.pdf](https://ssl4.eir-parts.net/doc/7616/ir_material_for_fiscal_ym6/163684/00.pdf)

**【本件に関するお問い合わせ】**

株式会社コロワイド サステナビリティ推進室

電話：045-274-5994／E-mail：sasutena@colowide.co.jp

**SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT GOALS**