

## 陸上養殖サーモンの販売開始並びに JRホテルクレメント高松でのサーモンフェアの実施について

2024年12月24日  
四国旅客鉄道株式会社  
株式会社JR四国ホテルズ

JR四国では、「非鉄道事業における最大限の収益拡大」を重点実施項目とし、新しい領域へのチャレンジとして2024年8月よりサーモンの陸上養殖事業に参入しました。このたび、熊本県八代市において、トライアルで実施した陸上養殖のサーモンの販売開始日及び販売先、販売店が決定しましたのでお知らせいたします。

また、2025年1月10日（金）より、JRホテルクレメント高松におきまして、当社のサーモンを使用した「サーモンフェア」を行いますので、あわせてご案内いたします。

### 1 販売開始日及び販売先、販売店

(1) 2024年12月26日（木）から

「シャングリ・ラ 東京」（東京都千代田区）

(2) 2024年12月26日（木）～29日（日）

「イトーヨーカドー木場店」、「イトーヨーカドー大森店」「イトーヨーカドー東大和店」

「ヨークフーズ新宿富久店」「ヨークマート久里浜店」の5店舗

※期間限定でのテスト販売となります。

(3) 2025年1月10日（金）から

「JRホテルクレメント高松」（香川県高松市）

### 2 出荷サーモンについて

(1) 品種

初出荷は、キングサーモンとニジマス等の掛け合わせである「選抜育種」の品種となります。

なお、現在、生簀内では、選抜育種とトラウトサーモンと一緒に養殖しており、以降は出荷サイズになったものから品種を特定せずに順次出荷いたします。

(2) 出荷数

第一弾としては150匹程度の出荷となります。

なお、来年の夏前には、約2,000匹が出荷できる見込みです。

(3) 商品名

①「シャングリ・ラ 東京」及び「イトーヨーカドー等のテスト販売店5店舗」には、(有)ひらやまのブランド「桃太郎サーモン」として提供いたします。

②「JRホテルクレメント高松」には、当社のブランドとして命名した「ミルクサーモン」として販売いたします。

### 3 「ミルクサーモンフェア」について

JRホテルクレメント高松では、2025年1月10日（金）からミルクサーモンを使用したフェアを以下のとおり開催いたします。

◆フェア期間 2025年1月10日（金）～

◆開催場所 レストラン「フィオーレ」及び日本料理「瀬戸」

◆販売時間 ランチコース及びディナコースー

※食材がなくなり次第終了となります。

### 4 今後の事業の方向性について

四国内での展開を目指しており、今年度中には、養殖用地を確保したいと考えています。詳細が決定次第お知らせします。

(参考)

#### 有限会社ひらやま 会社概要

会社名 : 有限会社ひらやま

所在地 : 熊本県八代市鏡町内田 1543-1

設立 : 1997年10月

代表者 : 代表取締役 平山 正

資本金 : 400万円

事業内容 : 陸上養殖事業、農業機械事業、パッケージ事業 等

URL : <https://www.kumamoto-hirayama.com/>

#### ひらやま式陸上養殖システムとは

ひらやまが開発している陸上養殖システムを「ひらやま式陸上養殖システム」と呼び、大手が行う巨大な事業とは異なり、投資額を抑え、地下水、設置スペース、電気等があれば養殖を始めることが可能なシステムです。天然地下水で育てるため、赤潮の被害もなく、虫も入らず、安心して安全なサーモンを作ることが可能です。

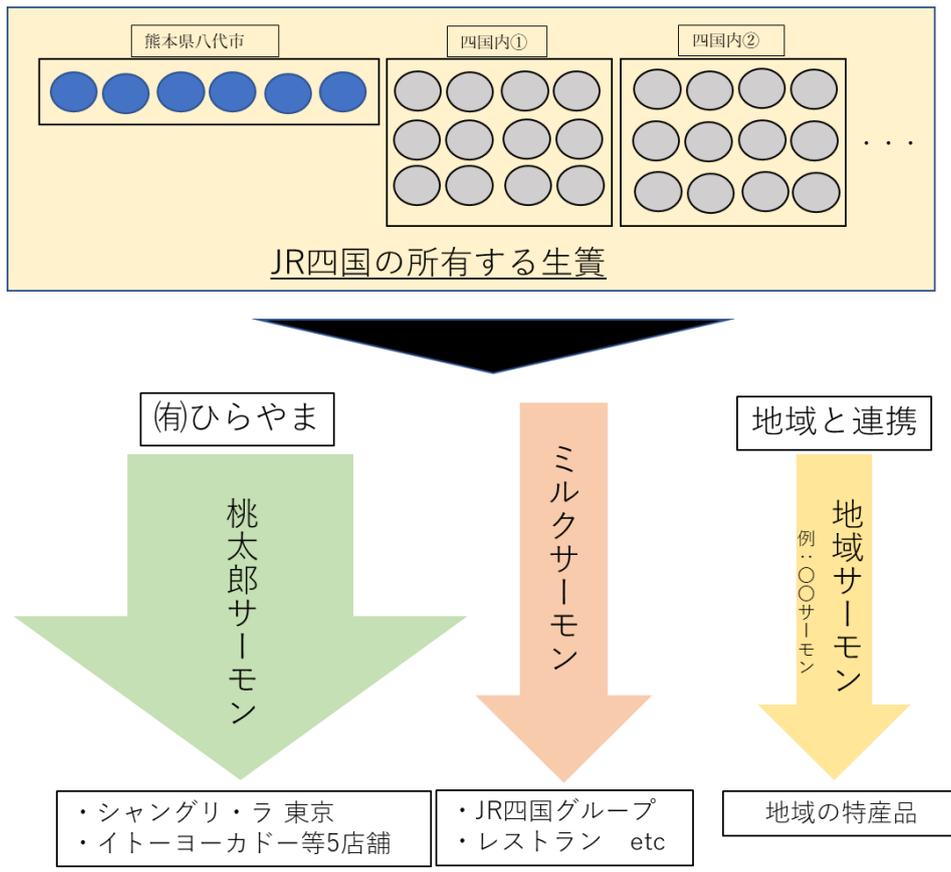
【別紙】

○熊本県八代市の養殖場

2024年8月に熊本県八代市にて当社生簀(20t水槽)を6基導入し養殖をしています。年間生産量は5~6tを目標としています。



○商品名の概要



## ○桃太郎サーモン

シャングリ・ラ 東京「ザ・ロビーラウンジ」メニュー

### Sautéed Kumamoto Momotaro Salmon

*Grilled Japanese Seasonal Vegetables,*

*Roasted Tomato and Caper Lemon Butter sauce*

熊本県桃太郎サーモンのソテー

国産季節野菜のグリル ローストトマト ケッパーレモンバターソース

### Hawaiian Poke Salad *with Steamed Rice*

*Marinated Kumamoto Momotaro Salmon, Avocado, Tomato, Cucumber,*

*Coriander, Vinegar Rice with Sesame Flavoured Soy Sauce Dressing*

ハワイ風ポキサラダ丼

熊本県桃太郎サーモンのマリネ アボカド トマト きゅうり

パクチー 酢飯 胡麻風味の醤油ドレッシング

シャングリ・ラ 東京 期間限定特別メニュー ※現在は販売していません



桃太郎サーモン重

## ○出荷の様子



# MILK SALMON FAIR

- 「ミルクサーモン」フェア -

【フェア期間】2025年1月10日（金）～

※食材が無くなり次第終了となります。

JR 四国では2024年8月よりトライアルで実施した陸上養殖サーモン「ミルクサーモン」の出荷を開始しました。初出荷を記念し JR ホテルクレメント高松では「ミルクサーモン」を使用した「サーモンフェア」を開催いたします。



## 「ミルクサーモン」

海でも川でもない陸上養殖で育てっており、天然地下水で育てるため赤潮の被害もなく、虫も入らない安心して安全なサーモンです。

餌に粉ミルクを混ぜて与えていることから、臭みのない脂の少ないあっさりした味わいでありながら、甘みと旨みのあるサーモンに育てているため命名されました。



## 日本料理「瀬戸」

「ミルクサーモン」とおいでまいの漬け丼

※御膳料理・会席料理の御食事を +1,000 円にてご変更いただけます。



## fiore レストラン「フィオーレ」

マリネした「ミルクサーモン」のミキューサフランと赤ワインソースのコントラストで

※ランチコース・ディナーコースの魚料理を +1,000 円にてご変更いただけます。



JRホテルクレメント高松  
JR HOTEL CLEMENT TAKAMATSU

香川県高松市浜ノ町1-1 TEL.087-811-1111(代表)  
<https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/>

レストラン  
「フィオーレ」

[定休日] 月曜日（祝日・振替休日は営業）  
[ランチ] 11:30～14:30 [ディナー] 17:00～21:00  
(L.O 20:00)

ご予約・お問い合わせ  
TEL.087-811-1163

日本料理「瀬戸」

[定休日] 火曜日（祝日・振替休日は営業）  
[ランチ] 11:30～14:30 [ディナー] 17:00～21:00  
(L.O 20:00)

ご予約・お問い合わせ  
TEL.087-811-1161