

琉球大学と共同開発した「美らハタ」を CRAFT FISH で販売開始

琉球大学が陸上養殖で育てたヤイトハタ「美らハタ」を CRAFT FISH スターシェフの監修で商品化

魚の陸上養殖の産業化を目指す「養殖産業プラットフォームカンパニー」、株式会社さかなファーム（所在地：東京都新宿区、以下当社）は、国立大学法人琉球大学（以下琉球大学）および中城村養殖技術研究センター（以下 NAICe）が陸上養殖したヤイトハタのブランド「美らハタ」をプロデュースします。その第一弾商品として、東京・神楽坂の人気レストラン ARBOL の古田崇シェフの監修による「美らハタの揚げ魚」を、当社が運営する EC サイト「CRAFT FISH」にて、本日 2022 年 7 月 19 日（火）より販売開始します。



■陸上養殖の産業化を目指す背景

日本の水産業を取り巻く環境は厳しく、農林水産省「海面漁業生産統計調査」によると約 30 年で漁獲量が 3 分の 1 に減少しています。過剰捕獲、海水温の上昇などが原因と言われています。さらに、農林水産省「漁業労働力に関する統計」では、漁業の担い手も約 30 年で 34 万人から 12.9 万人と半分以下に減少しています。これまでの“獲る”漁業だけでは日本の魚文化のみならず、海を守ることができなくなっています。

【お問い合わせ窓口】

株式会社さかなファーム 広報担当

メールアドレス：hello@sakana.farm

このような背景から、当社では海の資源を守るサステイナブルな方法である陸上で養殖をおこない、“獲る”漁業から“育てる”漁業で、天然物を超えるおいしい魚づくりを生産から販売まで支援することで、これまで産業化できていなかった「陸上養殖」の産業化を目指しております。

今回は、琉球大学と NAICe が手掛ける農水一体型サステイナブル陸上養殖における高級魚ヤイトハタの「美らハタ」のブランド開発および CRAFT FISH スターシェフの監修による商品開発を行っております。

■琉球大学と NAICe が取り組む「農水一体型サステイナブル陸上養殖」とは

農業と水産業の垣根を取り除いた資源循環型システムの構築を目指し、陸上養殖に再生可能エネルギーの利用、残渣を使用した餌の利用、デジタル技術などを活用しています。SDGs に取り組みながらコストを削減することで十分な所得が見込める魅力ある産業にし、水産資源の保護、水産業の後継者不足の問題の解決を沖縄から目指しています。

■共同開発したヤイトハタブランド「美らハタ」について



白身の王様であるヤイトハタは、古来よりごちそうには欠かせない希少な魚として大切にされてきており、その魅力を表現するためにブランドロゴ等の製作とブランド戦略・マーケティング戦略の立案を当社が担当しました。

CRAFT FISH ブランドページ：<https://craftfish.jp/pages/churahata>

【お問い合わせ窓口】

株式会社さかなファーム 広報担当

メールアドレス：hello@sakana.farm

「美らハタ」は琉球大学の研究から誕生しており、成長促進のメカニズムを解明し、余計な薬品は一切使わず、飼育環境を変えるだけでヤイトハタの良好な成長を実現するなど、大学ならではの技術力を惜しみなく注ぎ込んだ陸上養殖魚です。安全で美味しい美らハタを生み出す研究に日夜精力的に取り組んでいます。

■ハタ料理の王道、黒酢あんかけ「美らハタの揚げ魚」について



商品の開発にあたっては、CRAFT FISH スターシェフである東京・神楽坂の人気レストラン ARBOL の古田崇シェフの監修により「美らハタの揚げ魚」をプロデュースしています。ヤイトハタの持つ上質な身の食感や脂を活かすために、中華の手法により揚げ魚として仕上げました。

ARBOL 古田崇シェフからのメッセージ

繊細な旨みやプリッとした白身、皮下の豊富なゼラチン質など、美らハタの特徴を最大限に生かしつつ、親しみのある「黒酢あんかけ」に仕立てました。スッキリとした酸味と蒸し野菜の甘みで、美らハタそのものの味をじっくりと味わっていただきたいです。

CRAFT FISH 商品ページ：<https://craftfish.jp/products/churahata-yaitohata-ageuo>

【お問い合わせ窓口】
株式会社さかなファーム 広報担当

メールアドレス：hello@sakana.farm

CRAFT FISH とは

CRAFT FISH（クラフトフィッシュ）は、さかなファームが運営するサステイナブルな養殖水産物をセレクトして取り扱う EC サイトです。3つのこだわりとして掲げる「美味しいこと」、「安心・安全であること」、「持続可能であること」、これらを兼ね備えたものを CRAFT FISH として取り扱います。

丁寧に魚づくりに向き合う生産者の想いや一流料理人の感性を融合させ、これからの時代に沿ったサステイナブルで最高に美味しい魚を食卓へとお届けしていきます。

CRAFT FISH では全ての商品を、ミシュランスターシェフをはじめとする一流シェフの協力により作り上げています。サステイナブルな養殖魚を選択することにより海を休ませるだけでなくきちんと美味しさを追求することで、一時的なブームではなくこれからの当たり前になることを目指しています。

CRAFT FISH のスターシェフは、商品開発段階でのレシピ開発だけに留まらず、生産段階での身質の改善などにも積極的に協力して頂ける未来志向のシェフ集団です。

CRAFT FISH スターシェフ一覧：

<https://craftfish.jp/blogs/chef>



【お問い合わせ窓口】

株式会社さかなファーム 広報担当

メールアドレス：hello@sakana.farm

株式会社さかなファームについて

当社は陸上養殖の産業化を目指す「養殖産業プラットフォームカンパニー」です。養殖生産者との二人三脚での商品開発やブランディングのほか、生産現場向けアプリ開発やサステイナブルシーフード EC サイト「CRAFT FISH」を運営しています。「つきみいくら」（株式会社 Smolt）、「幸えび」（関西電力子会社の海幸ゆきのや合同会社）、「Danish Salmon」（丸紅株式会社）など多くの企業と共同でブランド構築や商品開発を行っています。

会社概要

商号：株式会社さかなファーム
代表者：原 和也
所在地：〒162-0808 東京都新宿区天神町 71 TENJIN APARTMENT 9F
設立：2020年4月
事業内容：水産業・養殖業におけるコンサルティング事業
養殖メディア EC「CRAFT FISH」の企画・開発・運営
養殖生産管理アプリの企画・開発・運営
会社ウェブサイト：<https://sakana.farm>

【本件に関するお問い合わせ】

窓口：株式会社さかなファーム 広報担当 原、岸畑
E-mail：pr@sakana.farm

【お問い合わせ窓口】

株式会社さかなファーム 広報担当

メールアドレス：hello@sakana.farm