

**進化し続ける関西中華のトップシェフ 廣澤将也シェフ監修
海を守る陸上養殖で生産された至高の国産エビ「幸えび」を
使用した「幸えびのエビチリ」「幸えびのエビマヨ」を発売開始
～海の恩恵に感謝する「海の日」の食卓を海の未来を考える機会に～**

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」である株式会社さかなファーム（所在地：東京都新宿区、代表取締役社長：原 和也、以下さかなファーム）は、運営するサステナブルシーフード EC サイト「CRAFT FISH」にて、至高の国産バナメイエビ「幸えび」を使ったエビチリ、エビマヨの2品を2022年7月11日より正式販売開始致します。



日本の水産業を持続可能にする「陸上養殖」

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。さらに、漁業の担い手不足など多くの問題を抱えており、これまでの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 メールアドレス：pr@sakana.farm

このような背景から、当社では海の資源を守るためのサステイナブルな方法である陸上で養殖をおこなう「陸上養殖」の産業化を目指しております。

抗生物質、保存剤等を一切使用しない至高の国産バナメイエビ「幸えび」

このたびの商品に使用している「幸えび」は関西電力株式会社の子会社として2020年10月に設立された「海幸ゆきのや合同会社」（所在地：大阪府大阪市、代表職務執行者：秋田 亮、以下海幸ゆきのや）が展開する陸上養殖で生産された国産のバナメイエビです。海幸ゆきのや合同会社は、陸上養殖で国産エビの供給率アップを目指し、7月に国内最大級の陸上養殖施設を建設しました。

清らかな伏流水を使い国内のクリーンな環境で育てた、至高の国産えび「幸えび」は、その美味しさにシェフや食通がお墨付きを与えています。抗生物質、保存剤等を一切使用しないエビは珍しく、添加物が気になる方にも安心してお召し上がりいただけます。

廣澤将也シェフ監修、中華で人気の「エビチリ」と「エビマヨ」を気軽に自宅で楽しめる

新たに発売する2つの商品は、進化し続ける関西中華のトップシェフ 廣澤将也シェフ監修の「幸えびのエビチリ」と「幸えびのエビマヨ」です。サステイナブルな生産方法で育てられた「幸えび」を予約困難な名店のシェフの味で楽しみながら、海を守ることを考えるきっかけに役立てればと考えております。

●「幸えびのチリソース煮」

殻の香ばしさ、濃厚なミソのコクまで、幸えびの美味しさが最大限に楽しめるエビチリです。噛めば噛むほどえびの旨みがあふれ出し、ソースとちょうどいいバランスで味わっていただけます。

廣澤シェフお勧めのお召し上がり方

ソースにも幸えびの旨みや味噌がすべて溶け込んでいます。バゲットや揚げた春巻きの皮をディップするのもおすすめですし、生の食パンに染み込ませても美味しいです。意外と合うのが、チーズトースト！辛さがややマイルドになり深みが増します。

【お問い合わせ窓口】

株式会社さかなファーム メールアドレス：pr@sakana.farm

sakanafarm

2022年7月11日

株式会社さかなファーム



【お問い合わせ窓口】

株式会社さかなファーム メールアドレス：pr@sakana.farm

● 「幸えびのマヨネーズソース」

マヨネーズの甘酸っぱさがたまらない、幸えびのエビマヨ。しっかり衣をまとわせて揚げているので、サクッとした表面としっとりとした身の組み合わせが心地よい食感を生みます。幸えびの身の甘みを堪能いただけます。

廣澤シェフお勧めのお召し上がり方

たっぷりの野菜に載せてサラダ仕立てにするのがおすすめ。好みの野菜のほかに、グレープフルーツなどの少し酸味のあるフルーツを加えていただくと、やさしい爽快感が感じられてまた違った味わいで楽しんでいただけます。



【お問い合わせ窓口】

株式会社さかなファーム メールアドレス：pr@sakana.farm

進化し続ける関西中華のトップシェフ 廣澤将也シェフからのメッセージ

幸えびのほどよく引き締まった身、噛めば噛むほど溢れ出る雑味のないキレイな旨みと味噌のコク、そしてそれらが長く続く“余韻”といった美味しさを最大限に味わえる2品です。どちらの料理も、揚げた幸えびにソースを絡めるという工程で作るのですが、幸えびの素材の魅力を生かしながらかまったく違う味わいを楽しんでいただけるよう工夫しています。

自由にアレンジできることも、ご家庭用商品の醍醐味だと思いますので、ぜひいろいろな食べ方で楽しんでいただけると嬉しいです。



EC サイト「CRAFT FISH」にて販売

美味しく・安全で・サステイナブルな魚をお届けする EC サイト「CRAFT FISH」からお買い求めいただけます。

CRAFT FISH ウェブサイト：<https://craftfish.jp/pages/Yukiebi>

【お問い合わせ窓口】

株式会社さかなファーム メールアドレス：pr@sakana.farm

幸えびのチリソース煮：2,200円（税抜）

幸えびのマヨネーズソース：2,200円（税抜）

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。

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きました。

日本全国の企業や自治体と共同で養殖事業の立ち上げを行っており、その様子は 2022 年 1 月 7 日放送の TV 東京系「ガイアの夜明け」でも特集されるなど、SDGs の重要性の高まる水産業界でも高い注目を集めております。

【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>

【お問い合わせ窓口】

株式会社さかなファーム メールアドレス：pr@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（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 メールアドレス：pr@sakana.farm