

ASC 認証取得「Danish Salmon PREMIUM SMOKE」 3 商品を 販売開始

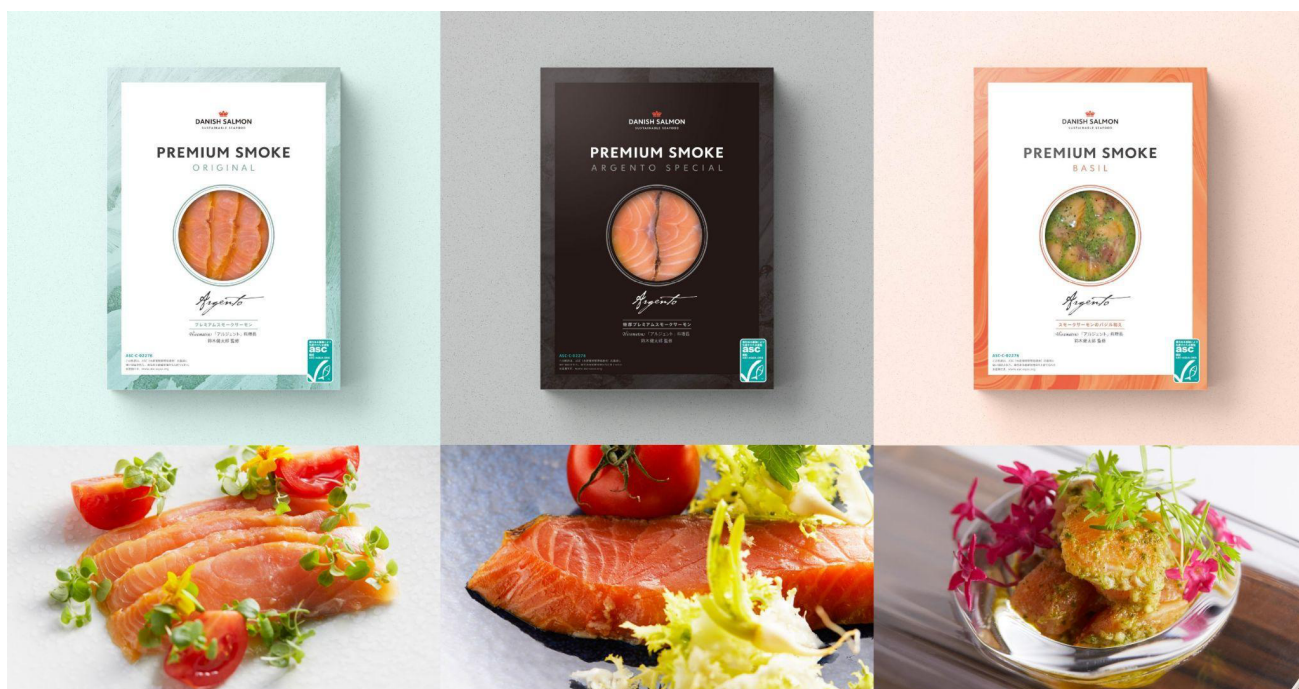
銀座「アルジェント」の鈴木健太郎シェフ監修のもと、サステナブル・シーフードの国際認証 ASC を取得したレストランクオリティのスマークが誕生

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、代表取締役社長：原 和也、以下当社）は、サステナブル・シーフードの国際認証規格 ASC に準拠した「Danish Salmon PREMIUM SMOKE」 3 商品を当社が運営する EC サイト「CRAFT FISH」にて 2022 年 8 月 23 日（火）より販売を開始します。

本商品は株式会社ひらまつ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長兼 CEO：遠藤 久、以下ひらまつ）が運営する銀座「アルジェント」の料理長である鈴木 健太郎シェフ監修による、デンマーク産陸上養殖サーモン「Danish Salmon（ダニッシュサーモン）」を使ったレストランクオリティの冷燻スマークサーモンです。

【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：pr@sakana.farm



3種類の冷燻スモークサーモン

「Danish Salmon PREMIUM SMOKE」は、ダニッシュサーモンの上品でクリアな身質を活かした冷燻スモークサーモンです。フレッシュな食感が特徴の3種類のスモークをお楽しみいただけます。

銀座「アルジェント」鈴木健太郎シェフのメッセージ

「ダニッシュサーモンは脂の質、身のきめ細かさ、香り、旨みの強さ、すべてにおいてバランスがよく、これまで使ってきた様々なサーモンのいいところを集めたような素晴らしい食材です。冷燻スモークを作るにあたり、素材が活きるよう塩の量、漬け込み時間、燻製の煙の量など細部までこだわり抜きました。レストランのクオリティをぜひご家庭でもお楽しみください。」

【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：pr@sakana.farm

ORIGINAL



ダニッシュサーモンを塩、砂糖、黒胡椒でマリネし、サクラのチップで燻製にかけました。しっとりとしたスモークに仕上げるために最後に上質なオリーブオイルでマリネしています。素材のフレッシュさを感じていただけるよう、厚めのスライスとなっています。

価格：3,024 円（税込）

CRAFT FISH 商品ページ：<https://craftfish.jp/products/ds-smoke-original>

【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：pr@sakana.farm

BASIL



大ぶりにダイスカットされたサーモンとバジルオイルのマリアージュ。スモークの風味が引き出され、インパクトのある味わいをお楽しみいただけます。お酒のお供にも抜群です。

価格：2,592 円（税込）

CRAFT FISH 商品ページ：<https://craftfish.jp/products/ds-smoke-basil>

【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：pr@sakana.farm

ARGENTO SPECIAL



レストラン「アルジェント」の名を冠したスペシャルバージョン。サーモンの皮目を炙ることで脂を活性化させ旨味を高めました。ディナーのメインとしても召し上がっていただける特厚の仕上げとなっています。

価格：3,456 円（税込）

CRAFT FISH 商品ページ：<https://craftfish.jp/products/ds-smoke-special>

ASC 認証とは

ASC（水産養殖管理協議会）は、WWF（世界自然保護基金）と IDH（オランダの持続可能な貿易を推進する団体）の支援のもと 2010 年に設立されました。ASC は水産資源を持続可能な方法で養殖している養殖場に認証を与え、そこで養殖された魚介類のみを使用し製造された商品に添付する「ASC ラベル」を管理する国際的な非営利組織です。

【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：pr@sakana.farm

国際規格である ASC 認証を得た商品はパッケージに ASC ラベルが添付され環境のことを考えて購入することができ、安心安全なサステナブル・シーフードを楽しむことができます。

Danish Salmon について



ダニッシュサーモンは、丸紅株式会社が生産するデンマーク産の陸上養殖サーモンです。循環式の管理された清潔な水槽で、稚魚から成魚になるまで丁寧に育てられました。重金属や農薬などの心配がない上、餌による海洋汚染を引き起こさない自然に負荷をかけない方法で生み出されています。

Danish Salmon ブランドページ：<https://craftfish.jp/pages/danish-salmon>

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。

【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：pr@sakana.farm

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：pr@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ナブル・シーフード EC サイト「CRAFT FISH」を運営しています。「Danish Salmon」（丸紅株式会社）、「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）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 岸畑、伊藤

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：pr@sakana.farm