

「ENEKO Tokyo」総料理長兼総支配人 磯島 仁シェフが

CRAFT FISH スターシェフネットワークに参画

三つ星店「アスルメンディ」のエネコ氏が手がける「ENEKO Tokyo」より磯島 仁シェフをスターシェフに迎え、陸上養殖を始めとする持続可能な水産業の発展を推進

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、養殖事業者と共同で美味しい魚を作り上げるための料理人ネットワーク「CRAFT FISH スターシェフ・ネットワーク」へ、バスクの三つ星店「アスルメンディ」のエネコ・アチャ・アスルメンディシェフが手がけるモダンバスクレストラン「ENEKO Tokyo」で、総料理長兼総支配人を務める磯島 仁シェフに10月12日（水）より参画いただくことを発表いたします。



■美味しさを実現する CRAFT FISH スターシェフネットワーク

CRAFT FISH（クラフトフィッシュ）とは、「美味しいこと」、「安心・安全であること」、「持続可能であること」にこだわったサステナブル・シーフードブランドです。CRAFT FISHでは取り扱う養殖魚生産者に対し、出品・販売のみならず“美味しくする”ためのサポートを多面的に行っています。

【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：pr@sakana.farm



出来上がった生産物をスターシェフが試食・評価・アドバイスを行う「審査会」や、スターシェフとともに商品開発を行い加工品にする事でより多くのお客様のもとへ届けられるようにする「商品開発プログラム」など、養殖生産者が心を込めて作った美味しい魚がよりたくさんのお客様の手に渡るための様々なサポートを行っています。海を休ませるだけでなく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 スターシェフ一覧：

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

■ 「ENEKO Tokyo」総料理長兼総支配人 磯島 仁シェフのご経歴

1975年生まれ。秋田県出身。織田調理師専門学校を卒業後、「レストラン・クイーン・アリス」で15年間フレンチを学び、2006年に舞浜店の料理長に就任。2014年より「日比谷パレス」の料理長を務める。スペインの三つ星レストラン「アスルメンディ」のシェフ、エネコ・アチャ・アスルメンディ氏のもと4ヶ月間の研修を受け、2017年の「ENEKO Tokyo」オープンより総料理長兼総支配人を務める。

【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



■CRAFT FISH のスターシェフネットワーク参画に寄せた磯島 仁シェフコメント

もともと、養殖魚に対してすごくネガティブな印象を持っているわけではありません。サイズ感や味がある程度均一化されていてリーズナブルですし、蒸し料理にする時などはほどよく脂が残って美味しい。一昔前は、“養殖＝悪”のようなイメージが根強かったかもしれませんが、要は料理人の調理法次第というのが僕の考えです。

それでも、明らかに近年の養殖技術は上がったと感じています。利便性よりも質が求められるようになり、生産者の方々が努力されてきた証でしょう。すだち鯛やみかん鯛に代表されるような、各地の特産品を活かしたものなども登場して、ブランディングの側面からも進化を続けている。

天然の海産物の安全性や乱獲が懸念され始めている今、こうした技術開発や CRAFT FISH のようなプロジェクトは、料理人にとっても社会にとっても必要なものだと思います。特に、存続の危機に瀕している品種の保護・繁殖には期待したいですね。ひいてはそれが、食文化の継承にもつながります。そのために僕ら料理人ができることは、少しでもそれをお客様に食べていただける機会をつくること。美味しい料理に仕上げることはもちろん、ストーリーを伝え、記憶に残るものになるよう、どんなふうにもプレゼンテーションするかも僕ら次第。料理人は、生産者の方々がいて初めて料理ができるのですから。

掲載ページ：<https://craftfish.jp/blogs/chef/hitoshi-isojima>

ENEKO Tokyo：<https://eneko.tokyo/jp>

【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

■当社が陸上養殖をはじめとするサステナブルな養殖業の発展を目指す背景

魚の乱獲、海洋環境の変化などにより、「海面漁業生産統計調査（農林水産省）」によると約30年で漁獲量が3分の1に減少。農林水産省による「漁業労働力に関する統計」では、漁獲量の減少などにより、漁業の担い手も約30年で34万人から12.9万人と半分以上に減少しています。このようなことから、これまでの“獲る”漁業から、陸上養殖（※）を始めとする海を休ませる方法で“作る”漁業で日本の水産業・魚文化を守る必要があります。

※.陸上養殖とは……高い濾過能力により100%に近い水準で水を再利用し、陸上の水槽内で卵から成魚取り上げまで一貫して養殖する技術です。高い技術力が要求されますが、環境面・安全面に秀でており持続可能な養殖形態です。

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 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