

2023年7月7日

# かっぱ寿司初、環境に優しく美味しい陸上養殖<sup>※</sup>サーモンを提供 鳥取ご当地ブランド「とっとり琴浦グランサーモン」2商品を販売 2023年7月12日(水)～8月1日(火)、期間・店舗限定販売

※閉鎖循環式

コロナイドグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市)は、2023年7月12日(水)～8月1日(火)の期間、東京都、神奈川県、長野県、新潟県の一部店舗限定で鳥取のご当地ブランドサーモン、「とっとり琴浦グランサーモン」を販売いたします。



販売店舗限定 かっぱ寿司初、環境に優しく美味しい陸上養殖サーモン

## 「とっとり琴浦グランサーモン」

食べ応えあるしっとり身質  
1尾ずつ水揚げ後に活(血抜き)することで解凍感を維持。しっかりとした身質で、食べ応えのある食感が楽しめます。

旨味を堪能できる、食べやすい  
脂肪分が海外サーモンの約16～20%(100g当たり)に対し約15～18%(100g当たり)程度になるように、頭を後自配。

完全無投薬  
外部からの病気流入防止

アンチキスフリー  
飼育水も殺菌処理

330円(税別)  
(税込363円)  
とっとり琴浦グランサーモン  
食べ比べ(生・塩炙り)

170円(税別)  
(税込187円)  
とっとり琴浦グランサーモン

とっとり琴浦グランサーモン 鳥取県東田原郡琴浦町の養殖施設「HTE-RAS(林業産地産出資源活用システム)」という次世代型の環境管理された施設で飼育された完全無投薬の無菌状態の屋内施設で育てられました。地下水を貯めるGroundwaterと、養殖で必要のあるという特徴のGrand、この二つのGrandから「とっとり琴浦グランサーモン」と名づけられ、養殖場で湧き出る大山からの良質な地下水で育て上げられた高品質な純国産のサーモンです。

「とっとり琴浦グランサーモン」は、環境負荷が低く、サステナブルで安定的な生産を可能とする「閉鎖循環式陸上養殖」で生産されている、鳥取県琴浦町が地方創生の起爆剤にすべく力を入れているご当地ブランドサーモンです。

鳥取県琴浦町で湧き出る大山からの良質な地下水で育てられた、食べ応えのある身質と程よいあっさりした味わいの純国産サーモンです。

閉鎖循環式陸上養殖サーモンの取り扱い、「かっぱ寿司」として初めてです。今回、同サーモンの販売は期間、店舗限定とはなりますが、最新の陸上養殖技術により環境負荷の軽減だけでなく美味しさも両立した「とっとり琴浦グランサーモン」を是非ご賞味ください。

かっぱ寿司では、最近ますます「うまいらしい！」と喜んでいただける商品、皆さまにお楽しみいただけるお店作りにこれからも注力してまいります。

### 【「とっとり琴浦グランサーモン」販売概要と商品詳細】

- 販売期間：2023年7月12日(水)～8月1日(火) 予定
- 販売店舗：下記20店舗  
東京都：板橋店、練馬貴井店、葛飾立石店、足立谷在家店、アクロスプラザ若葉台、新小岩ルミエール店  
神奈川県：横浜西口エキニア店、川崎市ノ坪店、上大岡ミオカ店、アトレ川崎店  
長野県：須坂店、上高田店、諏訪インター店、信州中野店、川中島店、長野稲田店、塩尻店、豊科店  
新潟県：新津店、柏崎店

・URL：<https://www.kappasushi.jp/cp/2023/gransalmon>

※天候・入荷状況・売れ行き等により、販売期間内でも品切れや販売終了の場合がございます。

※横浜西口エキニア店は価格が異なります。

※掲載画像・写真はイメージです。



とっとり琴浦グランサーモン  
一貫 187円(税込)



とっとり琴浦グランサーモン食べ比べ(生・塩炙り)  
二貫 363円(税込)

<一般のお客様のお問合せ先>

かっぱ寿司 お客様センター Tel: 0120-993-160(受付:土日祝を除く 9時～18時)

お問い合わせフォーム：<https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/>

## 【「とっとり琴浦グランサーモン」概要】

2017年10月、鳥取県東伯郡琴浦町の赤碕新港エリアにて、「HTF-RAS（林養魚場循環ろ過養殖システム）」という、次世代型の温度管理された淡水で周囲とは完全に隔離された無菌状態の屋内施設の中で育てられ、2018年より出荷されています。

地下水を意味する”Groundwater”（グランドウォーター）と、豪華な、気品のあるという意味の”Grand”（グランド）。この二つのグランから「とっとり琴浦グランサーモン」と名づけられました。

琴浦町で湧き出る大山からの良質な地下水で育て上げられた高品質な純国産のサーモンです。



### 【特徴① 安心】

完全無投薬：外部からの病気流入防止

アニサキスフリー：飼育水も殺菌処理

### 【特徴② 品質】

食べ応えのある身質：1尾ずつ水揚げ直後に活〆（血抜き）することで鮮度感を維持しています。しっかりとした身質で、食べ応えのある食感が楽しめます。

程よいあっさりとした味わい：脂肪分が海外サーモン約16～20%（100g当たり）に対し約15～18%（100g当たり）程度になるように、餌が独自配合されています。

### 【特徴③ 環境にやさしい養殖】

海洋汚染対策、海洋資源の保全、輸送時のCO2排出抑制（海外輸入品と比較した場合）

## 【「林養魚場循環ろ過養殖システム（HTF-RAS）」について】

世界的にサーモンは良質な動物性たんぱく源としても需要が高まっている一方で、天然魚の漁獲高は頭打ちとなっており、海面養殖による生産も需要に対して応えきれていない状況です。そのような中、次世代型養殖システムとしての「林養魚場循環ろ過養殖システム（HTF-RAS）」がSDGsの観点からも注目されています。

### HTF-RASの特徴

- ・使用する水量が従来の1/100程度で済む。
- ・省スペースで高密度飼育が可能。
- ・生育環境を常に最適に維持する為、健康的で美味しい魚にすくすく育つ。
- ・魚の排泄物を100%近く、魚の排出する二酸化炭素まで回収可能なため環境に優しい。
- ・自然災害や汚染水混入、疾病流入のリスクが少なく、使用水はすべて紫外線殺菌して使用するため完全無投薬が可能。

## ■コロワイドグループのサステナビリティについて

コロワイドグループではサステナビリティ基本方針に則り、ステークホルダーの期待や要請に応え、持続可能な社会への貢献と企業価値向上を目的に、コロワイドグループとして重点的に取り組むべき5つのマテリアリティとして、「地球環境への貢献」「食の安全・安心の提供」「働く仲間の成長と多様性の尊重」「地域・社会への貢献」「経営基盤の強化」を特定、引き続きこれらの取り組みを進めております。

今後も地域・社会との共生を目指し、コロワイドグループとしてのサステナブルな社会の実現に貢献してまいります。

コロワイドグループのサステナビリティ：[持続可能な食材の調達](#)>[次世代食材の活用](#)

リリース内画像素材：<https://vectorincgroup.box.com/s/tk4k2vpz3mc2s50n86muh2ze1p0b6fz6>

 **コロワイドグループ**

<一般のお客様のお問合せ先>

かっぱ寿司 お客様センター Tel：0120-993-160(受付:土日祝を除く 9時～18時)

お問い合わせフォーム：<https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/>