

『寿司専用の元気寿司オリジナル国産完全養殖本鮪』 ついに完成！ 愛媛県産 本鮪 中とろ販売開始！

エサの配合にまでこだわった元気寿司オリジナル完全養殖本鮪の「愛媛県産 本鮪 中とろ」 ついに登場！

寿司レストランチェーンを展開する元気寿司株式会社(本社：栃木県宇都宮市 代表取締役社長 法師人尚史)は、元気寿司グループ専用の生け簀で寿司に合うようエサの配合にまでこだわった、オリジナル国産完全養殖本鮪の「愛媛県産本鮪中とろ」を2022年6月14日(火)より発売します。



【元気寿司オリジナル国産完全養殖本鮪 概要】

・本物！「愛媛県産本鮪中とろ」 1貫210円(税込)

オリジナル国産完全養殖本鮪がついに完成しました！

元気寿司グループ専用の生け簀でエサの配合にまでこだわった寿司ネタとして最適な本鮪！

■内容

極洋及び極洋フィードワンマリンが養殖している完全養殖本鮪の餌の共同開発に参画し、愛媛県愛南町にある当社専用の生け簀で、寿司に合う良質の完全養殖本鮪を「魚べい」を含む全国の店舗で販売します。

■安定供給への取り組み

本鮪は、資源保護のため国際的に資源が管理されている魚類です。極洋及び極洋フィードワンマリンは2014年に本鮪の完全養殖魚の沖出しに成功し、2017年から出荷しています。完全養殖は天然資源に依存しないため、過剰な漁獲を防止し、水産資源の適切な保全・有効利用につながります。

■SDGs目標14「海の豊かさを守ろう」への取り組み

本協業における養殖で使用する餌は、生育状況に合わせた成分調整や消化吸収を助ける形状に成型する独自の共同開発を行い、生育に必要な適正量を給餌することで海中への沈降量を低減させています。これにより養殖場の汚染を抑制し、海洋環境の負荷軽減に貢献しています。



【元気寿司グループについて】

日本の伝統的食文化である寿司の大衆化をめざして成長してきた当社では、おいしさと値頃感の「元気寿司」、進化する楽しさの「魚べい」、本物志向の「千両」と3つのブランドを展開。これまで以上に、伝統的食文化の幅広いニーズに応えていきたいと考えています。

■会社概要

会社名 元気寿司株式会社
所在地 : 栃木県宇都宮市大通り 2-1-5
代表取締役社長 : 法師人 尚史
創業 : 1968年12月12日
会社設立 : 1979年7月26日
事業内容 : 回転寿司チェーンの経営
会社HP : <https://www.genkisushi.co.jp/>

