

## 東京駅で“海の厄介者”をごちそうに かつて江戸前的高级魚だったお魚を都市の食卓へ。 SDGsイベントで美味しい未利用魚体験。



魚食文化を“食べて”守る水産加工スタートアップ（本社：福岡県福岡市、代表取締役：井口 剛志）は、株式会社JR東日本クロスステーション主催のSDGsイベント「ツナグステーション ～海とお茶とSDGs～」に出展します。

本イベントは、2026年2月21日（土）・22日（日）に東京駅「JAPAN RAIL CAFE TOKYO」にて開催。ベンナーズは、未利用魚の価値を「食べる」体験を通じて実感できる取り組みを実施します。

### ■ 未利用魚の課題とベンナーズの取り組み

日本の水産業では、味や品質に問題がないにもかかわらず、流通の偏りや調理イメージの不足などから市場で評価されず、廃棄される「未利用魚」が存在します。これは、フードロス、海洋資源の有効活用、そして漁業の持続可能性に関わる重要な課題です。

ベンナーズは、この未利用魚の問題に対し、「おいしく食べる体験」を通じて生活者の行動変容を促す事業「フィッシュル!」を展開しています。未利用魚を日常の食卓に届けることで、消費者の選択が水産業や環境の未来につながる持続可能な循環を生み出すことを目指しています。

本イベントは、海洋資源や一次産業の課題を「体験」を通じて伝えることを目的としており、この趣旨が当社の取り組みと完全に合致したため、今回の出展が実現しました。

## ■ 未利用魚「クロダイ」を“食べる体験”として提供

JAPAN RAIL CAFE TOKYOでは、期間限定で未利用魚の一例として「クロダイ」を使用したフードメニューを提供します。

クロダイは、かつて江戸前では高級魚として親しまれ、地域の食文化を支えてきた魚です。しかし近年では、流通や消費の偏りにより市場で評価されにくくなり、未利用魚として扱われるケースも見られます。

また東京湾のノリ養殖現場では、クロダイが養殖施設内の海苔を食べる食害が観察されており、養殖への影響が課題として指摘されています。

本イベントでは、東京湾で獲れたクロダイを使用し、「食べる体験」を通じて、お魚の価値や海を取り巻く課題について考えるきっかけを提供します。

### ● SDGsにも配慮した特別メニュー

#### ・クロダイの梅生姜漬け海鮮丼

東京湾で獲れた新鮮な江戸前クロダイを、特製の梅生姜ダレに漬け込みました。

日本屈指の梅干しの名産地である大分県日田市・大山町の森食品の梅干しを使用し、さっぱりとした味わいに仕上げています。

#### ・茶がゆの茶（温）

日本茶アンバサダー協会監修の「はしっこ茶」を使用した特製のお茶出汁。食べる直前にかけることで、香ばしい香りとともにお茶漬けとして楽しめます。

#### ・昆布茶

製造過程で生まれる「昆布茶のはしっこ」を使用したトッピング。旨味成分を活かし、味の変化を楽しめるSDGsな一品です。

#### ・里海米（JA岡山）

瀬戸内海産の牡蠣殻を土壌改良材として活用し栽培された、環境配慮型のお米を使用しています。

クロダイの旨みを最大限に引き出した、このイベント限定の特別なメニューです。

## ■ 未利用魚のテイクアウトも

会場では未利用魚を活用した商品に加え、以下のテイクアウト商品も販売します。

#### ・フィッシュル! クロダイの梅生姜漬け 価格：700円（税込）

日本屈指の梅干しの名産地、大分県日田市・大山町の森食品の梅干しを使用し、かつて高級魚だった未利用魚“クロダイ”の風味豊かな梅生姜漬けを販売します。



・フィッシュ! ハーブオイルマリネ 価格：700円（税込）

日本ではほとんど流通していない国産ハーブを、福岡県八女市の中村園より仕入れ、藻塩とイタリア産オリーブオイルを使用しています。



■ イベントについて

本イベントでは、海における課題（未利用魚や水産資源の有効活用）と、茶業における課題（B級品の廃棄、後継者問題）に向き合いながら、カフェメニューの提供、物販産直市、啓発映像の放映を通じて、「知る」「食べる」「買う」を連動させた体験を提供します。日常の選択を、環境や産業に配慮した行動へとつなげるきっかけを創出します。

## ■ イベント概要

- ・ イベント名：ツナグステーション ～海とお茶とSDGs～
- ・ 開催日時：2026年2月21日（土）～22日（日） 11:00～18:00（予定）
- ・ 会場：JAPAN RAIL CAFE TOKYO（JR東京駅 八重洲中央口 改札外）
- ・ カフェメニュー提供期間：2026年2月21日（土）～2026年3月13日（金）
- ・ 主催：株式会社JR東日本クロスステーション

## ■ ベンナーズのこれから

ベンナーズは今後も、未利用魚をはじめとする水産資源の課題に対し、生活者の行動変容につながる体験型の取り組みを軸に展開していく方針です。

食の選択が、産業や環境の未来につながる。その実感を日常の中で持てる社会の実現を目指します。

## ■ 会社概要

会社名：株式会社ベンナーズ

所在地：〒813-0018 福岡県福岡市東区香椎浜ふ頭2丁目3-1 羽野水産福岡香椎冷蔵庫5F

代表者：代表取締役 井口 剛志

事業内容：

- ・ 魚のフードロス削減を目的としたお魚サブスクリプションサービス「フィッシュル！」
- ・ 水産卸売事業
- ・ 外食事業「丼と手巻き 玄海」
- ・ 海鮮丼専門店「玄海丼 GENKAIDON」

URL：<https://www.benners.co.jp>

フィッシュル！公式サイト：<https://fishlle.com>