

対馬の藻場を再生へ！「FARMER⇒YOU」が新たな企画を発信
磯焼けを引き起こす原因魚「バリ(アイゴ)」を加工したフィッシュカツメニューが2023年4月13日(木)より登場！
トランジットジェネラルオフィスの運営店舗をはじめ、さまざまな企業の店舗での展開スタート！
- フィッシュカツを自店舗メニューとして取り扱い可能な企画協力店舗を随時募集 -



FARMER YOU



株式会社トランジットジェネラルオフィス(本社:東京都渋谷区)は、食を通して環境問題にフォーカスするプロジェクト「FARMER⇒YOU(ファーマーユー)」の企画として、対馬の磯焼けの一因となる原因魚「バリ(アイゴ)」を、対馬の海がもたらす恵みを大切にする地元企業「有限会社丸徳水産」の協力によって加工したフィッシュカツメニューの展開を4月13日(木)より運営4店舗にて提供する事が決定しました。また、企画に賛同する企業の店舗にて同時期より展開いたします。

海水温の上昇などにより、日本の沿岸部全域に広がる「磯焼け」。

磯焼けとは、海の中から藻場が消えることで海藻類が獲れなくなることはもちろん、小さな魚や稚魚、貝類などの棲家もなくなり、食物連鎖や海洋生態系の崩れを引き起こしてしまう状況のことを指します。さらに本来温暖な海域に生息するバリが対馬の海水温上昇に伴い海藻類を食い散らかしてしまう事が磯焼けに拍車をかける一因となっています。

今回「FARMER⇒YOU」では、市場では値がつかず、「未利用魚」に分類されるバリに新たな価値を吹き込み“おいしく食べる”ことで「藻場」の再生を願う企画を発信します。そして、この企画を通して、海の厄介者扱いをされているバリを人間が手を入れ、海の生態系バランスを取り戻すことに効果があれば、また、こういった沿岸部の危機的状況を全国の主要都市の消費者に伝え、関係人口を増やすことで新たな解決糸口が現れることを期待した思いを込めています。

バリが未利用魚として分類されてしまう理由として毒針や独特の身の臭み、そして身の弱さなどの「加工の手間」や「流通の難しさ」があります。そんな扱いが難しいバリを、地元水産加工会社である丸徳水産の手により独特の臭みを最大限に抑える処理を行い、福岡を拠点とする眞貝友也シェフの下処理によって衣付けされ、流通しやすいように冷凍した状態のフィッシュカツを完成させました。

FARMER⇒YOUでは、このフィッシュカツを仕入れ、自店舗のメニューとしてフィッシュバーガーあるいは、シンプルにフィッシュカツとして取り扱ってくださる企画協力店舗を随時募集しております。決してバリを根絶やしにすることを目的とするのではなく、私たち人間の生活が引き起こした環境変化を少しでも食い止め、バリと人間が共存できる海の未来へ向かうことを目指しています。

【バリ(アイゴ)とは】

スズキ目アイゴ科に属する海水魚。

バリは楕円形の平たい体をしており、体長は25～30cmほどに成長する魚です。

背びれや尻びれ、胸びれには鋭いトゲを持っており、毒魚に分類され、茶褐色の体表には横縞や白い斑点がありますが、これは個々の生息環境によって変化する。

また、バリはアンモニア臭のような独特な磯臭さが強いのも特徴。

【水産加工会社 有限会社 丸徳水産とは】

九州と朝鮮半島の間に浮かぶ、日本で三番目に大きな離島・対馬。どこまでも真っ青に広がる海に囲まれ、海とともに生きる島です。私たち丸徳水産は、対馬の海がもたらす恵みを、全国にお届けしています。

対馬ならではの海の幸を存分に味わっていただきたい。その一心で手早く処理・加工をして、新鮮な状態で食べていただくことを大切にしています。

フードレスキュー # 環境保護 # 対馬 # アイゴ # 藻場復活

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://onl.sc/BVnEiAq>

< 本件に関するお問い合わせ >

TRANSIT GENERAL OFFICE

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210

【フィッシュカツを使用したメニュー展開店舗】



【東京・恵比寿】 THE TEST KITCHEN

住所 : 東京都渋谷区恵比寿 4-20-4 恵比寿ガーデンプレイスガラススクエア B1 階
メニュー名 : 対馬バリのフィッシュカツバーガー
提供開始 : 2023年4月18日
コメント : 対馬の海を守るために手間暇かけて美味しく作って頂いたフィッシュカツを更に愛情込めてお客様へお届けします！
※4月24日よりフィッシュカツを使用したのり弁にメニューを変更いたします。



【愛知・名古屋】 THE GATEHOUSE

住所 : 愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-3 名古屋 JR ゲートタワーホテル 15F
メニュー名 : 朝食ビュッフェのラインナップとして週に 1-2 回提供開始
提供開始 : 2023年4月17日



【大阪・梅田】 SØHOLM CAFE+DINING

住所 : 大阪府大阪市北区大深町 3-1 グランフロント大阪 北館 1F
アクタス梅田店内
メニュー名 : フィッシュカツを使用したプレート or フィッシュカツバーガー
提供開始 : 2023年4月末日より開始予定



【京都】 ERUTAN RESTAURANT / BAR

住所 : 京都府京都市下京区河原町通四条下ル稲荷町 2-318-6
GOOD NATURE 1F
メニュー名 : 朝食ブッフェにて提供
提供開始 : 2023年5月中旬より開始予定

【フィッシュカツを使用したメニュー展開店舗】

BY BLUE STEREO

【福岡】BY BLUE STEREO

住所 : 福岡市中央区渡辺通 5-5-10 オトフジハウス 1F

メニュー名 : バリカツフィッシュ&チップ

提供開始 : 2023年4月17日

コメント : 釣りの夢の島"対馬のバリ"なんて美味しいに決まってる!! 海の環境問題に少しでも協力できることを幸せに思います。このプロジェクトを成功させてみんなで対馬に行けることを楽しみにしています。

店舗紹介 : 裏天神にあるスタンドバー。人気メニューは元祖レモンサワー。もう一つウオッカベースのSTEREOレモンサワーもレモンの泡が乗っていて若い女性に大人気。イタリアンやメキシカンなおつまみメニューも豊富で0次会から二次会まで様々な用途で楽しめる。STEREO COFFEE や LIVING STEREO などが系列店。



【対馬】肴やえん

住所 : 長崎県対馬市美津島町鶏知 乙 332-1

メニュー名 : バリカツバーガー / バリカツ定食

提供開始 : 2023年4月13日

コメント : 消えていく海藻で作られる海の森。海藻が大好きなバリが悪いわけでもない。私達の生活が引き起こした温暖化。バリを根絶やしにすることが目的ではない。共存の海に戻るよう行動を起こすだけ。不可能ではない。信じて今日の一食はバリを選ぶ。美味しく頬張る笑顔が見える。その絵を思い、今日もバリを調理する。

店舗紹介 : 有限会社 丸徳水産が運営する食堂。肴と魚が美味しいお店では、豊富なメニューと元気のよい接客がお腹も心も満たしてくれます。新鮮なお刺身などの魚を使ったメニューはもちろんです。お肉のメニューも豊富。島の人達はもちろん多くの人に愛されている食堂。



【対馬】島めし家 北斗 / 樺 (ゆずりは)

住所 : 長崎県対馬市上対馬町古里 13-3

メニュー名 : バリカツ定食 (北斗) / バリカツバーガー (樺)

提供開始 : 2023年8月開始予定

コメント : 株式会社 A company では、すし処慎一、島めし家北斗、お土産店 樺 (ゆずりは) を同じ敷地内で経営しています。3兄弟で事業を展開し、本業はあなごの漁師、板前、水産加工ですが、対馬の大切な資源を未来に残すために少しでも協力したいと思い、参加を決断しました。外道と言われるバリですが美味しい食材としてお客様に提供していきたいです。

店舗紹介 : 寿司・和食を中心に取り扱う。使用する魚介類は、すべて対馬の海から獲ってきたばかりの鮮度抜群の食材がメイン。安心・信頼の漁師がお届けする海の幸で作ったお料理を、是非ご堪能ください。

【FARMER⇔YOU 企画概要】



FARMER YOU

名称 : FARMER⇔YOU

よみ : ふあーまーゆー

概要 : 株式会社トランジットジェネラルオフィスが食を通して環境問題にフォーカスするプロジェクト「FARMER⇔YOU」。

私たちが目指しているのは、圧倒的に美味しく、且つキャッチーな商材をフックに10年後・20年後の世界を担う世代へ今の私たちが出来ること・伝えられることを「食」を介して美味しく美しく発信すること。

“ただただ「美味しい」のその先に”を企画コンセプトに、アグロフォレストリバナを取り扱う「合同会社 Co.En Corporation」と、シンプルで正統な手作り製法に向き合うハンドクラフトアイスクリームブランド「HANDELS VÄGEN」と3社共同コラボレーションによって作られた究極のシューアイス「マダガスカルバニラのシューアイス」の展開をはじめ、世界的に注目を集めるゼロ・ウェイストタウン徳島県上勝町にあるブリュワリー「RISE & WIN Brewing Co.」とTRANSIT GENERAL OFFICE が想いを共にしビジネスとして形にしたマダガスカルバニラを使用したクラフトビールの販売をスタートする他、アーティストユニット「In-yo (陰陽)」とタッグを組んだ「EAT to KNOW」プロジェクトとして、バルセロナで一番美味しいパエリアを提供する「XIRINGUITO Escribà」にて「伊勢志摩の海のパエリア」を展開するなど「ただただ美味しい」のその先を発信していく企画です。

【眞貝友也 シェフとは】



眞貝 友也 (SHINKAI TOMOYA)

大阪あべの辻調理師専門学校卒業
大阪・石川・東京などにてイタリア料理を学ぶ
静岡にて産官学連携の店舗立ち上げを経験
トランジットジェネラルオフィスにて
様々な業態の新規開業からメニュー開発及び管理まで経験
その後、九州に拠点を移し、食材の卸会社にて Corporate - Chef として参加
独立後、メニュー開発や新規開業サポート、また様々な食分野にて活動中

【有限会社 丸徳水産とは】



水産加工会社 有限会社 丸徳水産とは

九州と朝鮮半島の間にかぶ、日本で三番目に大きな離島・対馬。どこまでも真っ青に広がる海に囲まれ、海とともに生きる島です。私たち丸徳水産は、対馬の海がもたらす恵みを、全国にお届けしています。
対馬ならではの海の幸を存分に味わっていただきたい。その一心で手早く処理・加工をして、新鮮な状態で食べていただくことを大切にしています。

【TRANSIT GENERAL OFFICE とは】



人々に影響を与える“遊び場”を創造するカルチュラル・エンジニアリング・カンパニー。
「おいしい」をキーワードに、レストランからコーヒーロースターまで幅広いジャンルを展開し、日本初上陸となる海外人気レストランの誘致や他社ブランドのオペレーションをおこない約120店舗を運営する。
飲食店にとどまらず、ホテルなどのリゾート施設や鉄道をはじめとした交通施設、商業施設、オフィス、レジデンスなど様々な「場」のブランドプロデュースを手掛け、近年「NFT」アートや「ゴルフブランド」事業にも参画。
ユニークなアイデアを掛け合わせ、ワクワクする『ON』ヘスイッチが切り替わるような唯一無二の“遊び場”を作り、これまでにない新たな文化を根付かせる。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<https://onl.sc/BVnEiAq>

<本件に関するお問い合わせ>
TRANSIT GENERAL OFFICE
E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210