

近畿大学と連携し、 完全養殖の真鯛を販売～持続可能な漁業を目指して～

イトヨーカドー

2017/10/ 5



CSRアクション

イトヨーカドーでは、近畿大学と連携し、完全養殖の真鯛を販売しています。通常、養殖のお魚は稚魚を海から捕り、それを育てて養殖魚として販売しています。

今回の「完全養殖」の真鯛は、稚魚においても近畿大学で育てたものを使用していますので、天然資源を守りながらも美味しい真鯛を楽しむことができます。さらに稚魚がいつ、どのような状態で育ったかの履歴をすべて把握できることで、一貫した管理が可能となり、安全・安心なお魚を召し上がっていただくことができます。完全養殖の真鯛は2kg以上の大きなものを出荷。脂が乗って甘みのある、ぷりぷりの真鯛を年間通してお召し上がりいただけます。

今後も「味」「品質」を追求し、環境に配慮した商品開発をしていきたいと思えます。



イトヨーカドー
鮮魚部 マーチャンダ「伊」
井上 明彦

生産者とともに。イトヨーカドー

顔が見えるお魚。

近畿大学生まれの 真鯛

環境を守り、持続可能な生産方法として、
天然資源に頼らない完全養殖を実現させました。

近畿大学で育てた完全養殖の稚魚が、濱口さんの漁場にやっけます。

濱口さんがエサにこだわり、甘みのあるふりふりの真鯛に育てました。

真鯛生産者 濱口 敬哉

持続可能性に配慮した完全養殖の真鯛です。

近大生まれの真鯛

三重県七宝郡 濱口 敬哉

生産履歴は QRコードで確認可能

顔が見えるお魚。



脂が乗って甘味があります！
お客様にも持続可能性に配慮した真鯛であることをPR

完全養殖は、天然資源を枯渇させることのない漁法として注目されています



広い漁場で育て、生産から販売まで一貫して管理しています

関連情報

近畿大学水産研究所：<http://www.flku.jp/>