

2024年8月23日

報道関係各位

【大起水産株式会社】

日本で初めて市場が産地になる？その仕組みとは！
まぐろパークに「海ぶどうスマート養殖システム」を誘致

『日本初』卸売市場の陸上養殖で育った
鮮度抜群「大阪府産の海ぶどう」が初出荷

ふくしまみらいチャンレンジプロジェクト「ふくしま常磐大漁市」も同時開催



※写真はイメージになります

大起水産株式会社（本社大阪堺市）は、近畿地方を中心に産地直送鮮魚を取り扱う水産物小売専門店、にぎり寿司や

海鮮弁当などのテイクアウト店、回転寿司店・魚介類をメインにした居酒屋・飲食店・魚市場併設型など 69 店舗を運営しています。1987 年より、まぐろ加工専門問屋の業務を始めており、当初より「まぐろ」にこだわり続け、多くのお客様に「新鮮で、美味しいまぐろ」を味わって頂きたいという思いから、生・本まぐろ解体ショーを開催し、お持ち帰り用のにぎり寿司やお造りにして販売しております。

水産物の卸販売市場が衰退していく中で、SDGs の観点も含め、新しい取り組みで市場の活性化の起爆剤として、「市場が産地になる」というチャレンジ目標を掲げ、この度陸上養殖で海ぶどうを生産できる「コンテナ体型海ぶどうスマート養殖システム」を株式会社ビッグフィールド（代表取締役 大田修作）の協力のもと誘致することができました。

このコンテナで育つ海ぶどうは、3D 養殖となっており、茎が少ない粒付きがよい房で、選別に時間がほぼかからなく、天候の影響も受けないため安定した収穫が可能、さらに純海水を循環させるため異物の混入がほとんどなく安定・安心・安全な水産物となっております。

また海ぶどうはヒアルロン酸や水溶性食物繊維など栄養素が多く含まれ美容健康効果も高く、スーパーフードとして注目も高いです。

このたび 2024 年 8 月 31 日（土）に市場と産地が一緒になって初めての海ぶどうを初出荷します。産地と出荷先がほぼ距離なし、配送コストもほぼゼロ、鮮度抜群の朝採れた海ぶどうをすぐ店頭で並べることができます。初出荷を祝って、8 月 31 日（土）と 9 月 1 日（日）の 2 日間、まぐろパークでは升に入った海ぶどう限定 250 個（50g 入り）を 300 円（税別）で販売します。他ではなかなか体験できない貴重な体験「海ぶどうすくい」（有料）のイベントも実施。またフードコートでは、2 日間限定のメニュー「海ぶどうとまぐろのとろろ丼」「海ぶどう卵かけご飯」「海ぶどうソフトクリーム」を提供します。

同じ期間中、福島県応援プロジェクトとして「ふくしま常磐大漁市」を実施し、福島県産の柳だこ、水産加工品（干物・練り天）を販売します。

報道各社におかれましては何卒、取材をしていただきますようお願い申し上げます。

詳細は下記をご覧ください。

.....

【『海ぶどうスマート養殖システム』メディア向け説明会】

<開催日時>

2024 年 8 月 29 日（木）11 時から海ぶどうスマート養殖システムメディア向け説明会を行います。

大阪産の海ぶどうの販売は 31 日（土）と 9 月 1 日（日）に実施。

※コンテナ内の公開は、8 月 29 日対応可能です。



<開催場所>

大起水産 街のみなと まぐろパーク堺本店

住所：大阪府堺市北区中村町 607-1 堺中央総合卸売市場内

陸上養殖を行っているスマートコンテナ前の広場



<内容>

- ・海ぶどうスマート養殖システムの説明（株式会社ビッグフィールド様）
- ・なぜ今、市場に陸上養殖を誘致なのかの説明
- ・海ぶどうスマート養殖システムが搭載されているコンテナ内の公開（一部撮影不可）
- ・海ぶどうの試食
- ・海ぶどうの刈り採りの様子（調整中）

【8/31、9/1 催しの概要】

- ① まぐろパークフードコートで2日間限定の海ぶどうメニューを提供
- ・「海ぶどうとまぐろのとろろ丼」
 - ・「海ぶどうたまごかけご飯」
 - ・「海ぶどうソフトクリーム」
 - ・フードコートで注文頂いた海鮮丼には、海ぶどうを無料トッピングサービス



- ② ふれあい広場で「海ぶどうすくい」(有料)を実施
- ・なかなか体験できない「海ぶどうすくい」を1回200円で遊べます
 - ・参加賞として50gの海ぶどうがもらえる特典付き



- ③ 初出荷お祝い特別升に入った海ぶどうを販売
- ・祝樽に採れたて海ぶどうが出荷、升に量り売りをする
 - ・50gを祝い升に入れて販売
 - ・産地から売り場まで出荷が0分の実演も可能?

- ④ ふくしまみらいチャンレンジプロジェクト(福島双復興推進機構委託事業)

<https://fukushima-challenge.go.jp>

「ふくしま常磐大漁市」を開催(以下販売予定の商品)

- ・佐藤水産(ボイル柳だこ、鮮魚(魚種は水揚げ次第で決定))
- ・海幸(ホッケ開き、赤魚開き、サバ開き)
- ・岩下商店(お手軽ちぎり揚げ(いか人参)、お手軽ちぎり揚げ(松川浦産あおさ海苔)、お好み天、ふわ〜とかにかま天、コーン入りさつま揚げ)
- ・貴千(ちょっと辛いいかげそ揚げ、九条ネギ揚げ、紅しょうが天、ごぼうスティック揚げ、コーンカレー揚げ)
- ・マルリフーズ(あおさらーめん)

※売り切れや、予告なく事業者または販売商品を変更する場合がございます。予めご了承ください。



■ 本件に関するお問い合わせ先

大起水産株式会社 販促マーケティング部 広報担当 島内宏彰(しまのうち ひろあき)

TEL: 072-275-7591(午前9時~午後6時) FAX: 072-275-7350

携帯: 080-4221-5739(直通) E-mail: h-shimanouchi@daiki-suisan.com

公式サイト <https://www.daiki-suisan.co.jp>