

2025年4月1日

報道関係各位

【大起水産株式会社】

寒がりの「海ぶどう」は20℃以下が苦手?!
春の暖かさと共に、4か月ぶりに販売再開
『日本初』卸売市場の陸上養殖で育った
鮮度抜群「大阪産の海ぶどう」今年初収穫

『閉鎖型水循環システムの完全陸上養殖シーフード』が入った商品を

4月5日(土)、6日(日)『街のみなと まぐろパーク堺本店』内、数量限定で販売



※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 76 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、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「コンテナ一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「堺市中央総合市場」へ 2024 年 8 月に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、天候の影響も受けられ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。

海ぶどうは常温（25℃～30℃）で保管する水産物で寒さに弱いため、冬の間は販売を中止しておりましたが、その間に陸上養殖の設備を増強し、今年初の収穫をすることができるようになりました。そこで 2025 年 4 月 5 日（土）、6 日（日）に海ぶどう販売会を堺市にある「街のみなと まぐろパーク堺本店」で開催します。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。初収穫を祝いイベント期間中、大阪・関西万博の ORA パビリオンで 5 月 12 日～6 月 1 日に販売する「サーモン・海ぶどう すし箱」の食材、閉鎖型水循環システムの完全陸上養殖シーフードを使った『サーモン・海ぶどう丼』を数量限定でまぐろパークのフードコートで販売します。他にも 2 日間限定のメニュー「海ぶどうとまぐろのとろろ丼」「海ぶどうソフトクリーム」も提供します。

海ぶどうの産地だからできるなかなか大阪では体験できない貴重なイベント「海ぶどうすくい」（有料）も実施します。

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。

.....
【4/5±～4/6@催しの概要】

① まぐろパークフードコートで 2 日間限定下記メニューを提供

- ・「サーモン・海ぶどう丼」
- ※閉鎖型水循環システムの完全陸上養殖シーフードを使用
- ・「海ぶどうとまぐろのとろろ丼」
- ・「海ぶどうソフトクリーム」
- ・「こぼろ天うどん」



② フードコート横で「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（税込）で遊べます
- ・参加賞として 30g の海ぶどうがもらえる特典付き



③ 大阪産海ぶどうパック売り（80g 入り）

1 パック 80g 480 円（税別）



鮮度がごちそう
大起水産 まぐろパーク® 堺本店
 街のみなと

大阪産
 堺中央卸売市場で育った
大阪産海ぶどう

ツキイチ
販売会! 4/5±6日
 2日間 各日60kg限定販売

お待ちせ
 いたしました
今年初収穫!

大好評!
**「海ぶどう」
 すくい**

1パック **480円** (税込519円) ※常温で保管してください
 80g

AM11:00頃より販売!
**フードコートでも
 召し上がれます!**

AM9:30頃より開始!

1回 **税込200円**
 参加者の方に「海ぶどう」
30gプレゼント!
※すくった海ぶどうは
 お持ち帰りできません

先行販売!
 5月大阪・関西万博で
販売予定!

完全
 陸上
 養殖
 アステナブルサーモン
**サーモン
 海ぶどう丼**
 (日本初 国産アトランティックサーモン+海ぶどう)
 1人前 **980円** (税込1,078円)

フードコートにて
**海ぶどうトッピング
 ソフトクリーム**
 (バニラ・あまおう・ミックス)
300円 (税込330円)

フードコートにて
**ごぼう天
 うどん**
 1食 **480円** (税込528円)

フードコートにて
**海ぶどうと
 まぐろのどろろ丼**
 1人前 **980円** (税込1,078円)

※売り出し商品は充分ご用意しておりますが、品切れの際はご容赦ください。※写真はイメージです。お造り・寿司ネタは多少変更する場合がございます。

【ORA パビリオンへの出店概要】

▼出店期間：2025年5月12日（月）～6月1日（日）

▼出店場所：〒554-0044

大阪市此花区夢洲中一丁目地先 大阪・関西万博【W05】【ORA 外食パビリオン】
屋号：天下の台所 大起水産 宴店（宴4丁目）



▼コンセプト：

大阪・関西万博が「持続可能な開発目標（SDGs）達成への貢献」をめざしており、大起水産も閉鎖型水循環システムを利用した、『完全陸上養殖シーフード』を使った商品と大起水産人気商品ベスト4のネタを使ったすし箱を販売。これからもずっとおいしい水産物を食べられるよう、未来を思って選びたいSDGsな商品を考えました。

▼販売商品

① サーモン・海ぶどう すし箱

特に【完全陸上養殖】の「サーモン・海ぶどう すし箱」は、静岡の富士山麓で育った日本初陸上養殖の国産アトランティックサーモンと、大阪府堺市にある大起水産まぐろパークに設置したコンテナ型陸上養殖設備で育てた海ぶどうを使用。卵黄ソース、とろろ、ごま油を使った特製だれを混ぜて一緒にいただくと、サーモンと海ぶどうの旨味が際立ちます。



② 本まぐろづくし すし箱

大起水産の看板商品。養殖の本まぐろの大トロ・中トロ・赤身がのったすし箱

②



③ サーモンいくら すし箱

日本初陸上養殖の国産アトランティックサーモンといくらを使ったすし箱

③



④ いくら すし箱

いくらがたっぷりのったすし箱

④



⑤ うなぎ すし箱

大起水産が厳選した養殖うなぎをつかったすし箱

⑤



⑥ サーモンブラン

シャリの上にモンブランケーキのようにサーモンクリームを絞り出したかわいいお寿司。

ご注文いただいてから作るので出来立てをお召し上がりいただけます。

サーモンを絞り出す様子も SNS 映えするので、ぜひご覧ください！

こちらは学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校、辻学園栄養専門学校と大起水産が、大阪・関西万博を盛り上げるために産学連携して開発した商品のひとつです。

⑥



大起水産は、2025年11月に創業50周年を迎えます

1995年11月に大阪の堺で創業し、「鮮度がごちそう」をモットーに産地直送の鮮魚を食卓に届けてきました。そして2025年11月22日に創業50周年を迎えます。お持ち帰り寿司や鮮魚、塩干を中心にした小売業態の「街のみなと」、「回転寿司」、「海鮮丼と干物定食専門店」を中心に居酒屋形態まで幅広く鮮魚を楽しんでもらえる飲食業態を運営。現在全業態で約70店舗を展開しており、今後も関西エリアを中心に新店予定です。



大起水産といえば、本まぐろ。

まぐろは他の魚より大きく成長し、高速での遊泳ができ、世界中の海に生息している魚。

50周年というタイミングをきっかけに、創業時からモットーとしている「鮮度がごちそう」と共に魚食文化を「大きく」「すばやく」「世界に」これからも届ける。

その想いを海面からまぐろが勢いよく飛び出す姿で表現しました。

■ 本件に関するお問い合わせ先

大起水産株式会社 広報・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>