

2021年2月18日
株式会社東急ストア



海の環境に配慮した養殖鮮魚を販売！

株式会社東急ストア(本社:東京都目黒区)は、海の環境に配慮した養殖魚を5店舗にて、期間限定で販売いたします。ウミロン株式会社が東急株式会社主催の東急アクセラレートプログラムに応募されたことをきっかけに協働し、SDGsの観点から海の環境に配慮され、よりサステナブルなシーフードである“うみとさち”を販売することになりました。

商品には、抽選で当たる「海のギフト」や魚の美味しい食べ方がわかるミシュランシェフを含む「シェフのレシピ」の他、「生産者や魚の情報」が見られるQRコードが付いています。また、プレッセプレミアム東京ミッドタウン店の水産売場では、当社初の取り組みとして、可愛いイルカのバーチャル販売員がお客さまの質問にお答えします。環境に配慮し、豊かな海で育てた魚をこの機会にご堪能ください。

今後も東急ストアは、お客さまの豊かな食卓へのお手伝いができるよう、日本各地の魅力ある商品を提供してまいります。

1. 販売期間

2021年2月19日(金) ～ 2月21日(日)

2. 販売店舗

金町店、三軒茶屋店、中央林間店、都立大学店、プレッセプレミアム東京ミッドタウン店(計5店舗)

3. 取り扱い商品

商品名	真鯛(刺身)	真鯛(切身)
イメージ画像		
商品情報	ASC(水産養殖管理協議会)認証等のGSSI(国際連合食糧農業機関のガイドライン)を満たす認証を取得したもの	

商品名	クエ(刺身)	クエ(切身)
イメージ画像		
商品情報	ウミトロン技術を活用した生産者が、餌のやり過ぎや現場労働の削減に配慮して育てたもの	

※「クエ」は、金町店、中央林間店、プレッセプレミアム東京ミッドタウン店での取り扱い

4. シェフの提案レシピ例

トップシェフのデイリーごちそうレシピ
海のあしたを想うシェフ集団「Chefs for the Blue」直伝レシピを公開中!



コノナツの甘みと鯛が好相性。
鯛のタイカレー

創作タイ料理
「CHOMPOO」
森根 幹シェフ



フルーツを使った一味違う美味しさ。
**真鯛のレモンバカルパッチョ
季節のフルーツサラダ**

アメリカ料理
「The Burn」
米澤 文雄シェフ



リッチな味わいを、放飯器で手軽に。
**真鯛と緑の野菜の
バターライス**

フランス料理
「CRAFTALE」
大土橋 真也シェフ

トップシェフのデイリーごちそうレシピ
海のあしたを想うシェフ集団「Chefs for the Blue」直伝レシピを公開中!



梅や大根を使った、新しい美味しさ。
**クエの
アクアパッツァ**

イタリア料理
「Don Bravo」
平 雅一シェフ



身はふっくら、味わい爽やか。
**クエ XO 醤春雨蒸し
フレッシュハーブ醤油**

中国料理
「慈華」
田村 亮介シェフ



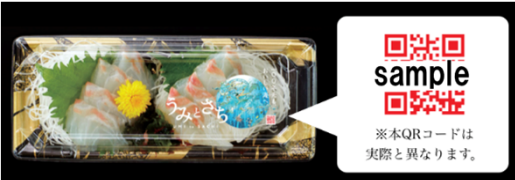
皮ごと揚げた、旨味たっぷりの一品。
クエと餅の揚げ出し

日本料理
「てのしま」
林 亮平シェフ

5. その他



▲売場イメージ



▲生産者や魚の情報が见られるQRコード



▲イルカのバーチャル販売員
プレッセプレミアム東京ミッドタウン店にて
20日(土)11~12時、16~17時に実施



ウミトロンは、成長を続ける水産養殖にテクノロジーを用いることで、将来人類が直面する食料問題と環境問題の解決に取り組むスタートアップ企業です。シンガポールと日本に拠点をもち、IoT、衛星リモートセンシング、機械学習をはじめとした技術を用い、持続可能な水産養殖のコンピュータモデルを開発しています。私たちは世界中の養殖ノウハウを集積したコンピュータモデルを開発・提供することで、生産者にも海洋環境にも優しく、消費者に美味しく安心安全な養殖魚を安定供給し、「持続可能な水産養殖を地球に実装する」ことを目指しています。

TAP
Tokyu
Accelerate
Program

東急アクセラレートプログラム(TAP)とは、2015年から東急株式会社が主催するスタートアップ企業との事業共創を図るオープンイノベーションプログラムです。東急グループのリソースを用いて、スタートアップ企業が持つサービス・プロダクトの仮説検証を行い、渋谷を東急線沿線の生活利便性を高める新たな価値創出の場にするだけでなく、スタートアップ企業の持続的成長を実現するグローバルなイノベーション拠点にすることを目指しています。

以 上