

<2025年2月19日発表>

## 台湾 行政機関 農業部 とのコラボレーション

### 日本初！台湾の高級魚「台湾龍虎ハタ」を輸入し、 西鉄グループの各施設で提供します

～THE RAIL KITCHEN CHIKUGO・スーパーマーケット・ホテル～

- 西鉄グループでは、台湾の高級魚「台湾龍虎ハタ」を輸入し、観光列車「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」のほか、当社グループのスーパーマーケットやホテルにおいて期間限定で提供します。なお、使用する「台湾龍虎ハタ」は当社国際物流部門が輸送を担います。
- 肉厚な身と上品な味わいを持つ台湾龍虎ハタは、多様なジャンルの料理にマッチする台湾の高級魚で、昨年10月に日本の厚生労働省が安全性を認め、国内への輸入が解禁されたばかりです。台湾南部に位置する屏東県では、約30年前に台湾龍虎ハタの養殖を開始し、現在は268haの広大な養殖場で年間7,206t(台湾全体の約55%)の生産を行っております。
- 今回、台湾龍虎ハタの一大産地である屏東県ならびに台湾の農業部\*より、当社国際物流部門にお声掛けいただき、日本で初めて輸入することとなりました。  
台湾龍虎ハタの輸入にあたっては、西鉄グループのスケールメリットを発揮し、以下の取り組みを行います。
  1. 国際物流部門による輸入
  2. 観光列車 THE RAIL KITCHEN CHIKUGO の春メニューにて提供
  3. にしてつストア、レガネット、スピナにて弁当や切り身を販売
  4. (株)西鉄ホテルズの国内4ホテルのビュッフェや直営レストランにて提供
- 台湾では、ハタを蒸した「清蒸ハタ」が『繁栄』を象徴する料理として結婚式などの祝いの席で振る舞われるなど、ハタは特別な意味を持つ食材です。当社グループでは、この特別な意味を持つハタを提供することで、お客さまに新たな味覚との出会いを提供するとともに、日本・台湾の友好に寄与できればと考えております。

\*日本における農林水産省に相当

#### ■ 1. 国際物流部門による「台湾龍虎ハタ」の輸入

- 【スケジュール】 2025年2月5日(水) 台湾高雄港より出荷  
2月17日(月) 博多港へ到着  
検疫～輸入通関の後、指定倉庫へ配達
- 【輸入重量】 約2.8t
- 【輸送方法】 リーファーコンテナ※にて-25℃で管理・輸送  
※リーファーコンテナ…貨物の温度管理が可能なコンテナ
- 【輸送取扱い】 NNR GLOBAL LOGISTICS TAIWAN INC.



<2月5日に台湾で行われたコンテナ封印式>

左から

NNR GLOBAL LOGISTICS TAIWAN INC. 社長 野見山健二  
台湾農業部 部長 陳駿季(チンジュンキ)氏  
台湾 屏東県 県長 周春米(シュウシュンマイ)氏

## ■ 2. THE RAIL KITCHEN CHIKUGO における「台湾龍虎ハタ」の提供

- 【提供期間】 2025年3月6日(木)～6月1日(日)
- 【提供内容】 THE RAIL KITCHEN CHIKUGO の料理監修者の1人である Restaurant Sola 吉武広樹シェフによる、ハタの上品な味わいを生かした一皿をコース料理(春メニュー)の中で提供いたします。



「台湾龍虎ハタと春野菜のパイ 柑橘のソース」  
ソテーしたハタを香ばしいパイにのせ、芽キャベツやそら豆などの春野菜を添えています。柑橘の爽やかなソースとともに味わうと、奥深い風味が広がります。

- 【コース料金】 大人 11,800 円(税込)  
春メニューはこちら ⇒ <https://www.railkitchen.jp/all/news/12320/>  
※お子さまメニューでは台湾龍虎ハタの提供はございません。
- 【予約サイト】 <https://www.railkitchen.jp/travelplan/>

## ■ 3. にしてつストア・レガネット・スピナにおける「台湾龍虎ハタ」の提供

- 【提供期間】 2025年3月8日(土)～3月23日(日)  
※数量限定のため、各店舗で商品がなくなり次第販売終了となります。
- 【提供場所】 にしてつストア、レガネット、スピナの以下 28 店舗

	にしてつストア (4 店舗)	レガネット (17 店舗)	スピナ (7 店舗)
弁当・切り身 販売	高宮店、宇美店	大橋店、朝倉街道 店、牛頸店、飯倉店、 筥松店、福津店、柳 川店、久留米タミー 店、千早店、南長住 店	ラソリエ高見店
弁当のみ 販売	—	薬院店、東郷店	—
切り身のみ 販売	七隈店、三潴店	姪の浜店、小郡店、 城西店、太宰府店、 美鈴の杜店	さくら通り店、穴生店、 鞘ヶ谷店、中井店、 大手町店、鷹見台店

- 【提供内容】 「台湾龍虎ハタの野菜あんかけ弁当」  
ホクホクの上質な白身が特徴の龍虎ハタをフライにし、たっぷりの野菜と共に召しあがいただけます。

- 「台湾龍虎ハタ切り身」  
お鍋にはもちろん、唐揚げ・フライ・ソテーなど豊富な用途で上質かつ肉厚な白身をご堪能いただけます。



- 【販売価格】 台湾龍虎ハタ野菜あんかけ弁当…537.84 円(税込)  
台湾龍虎ハタ切り身……………430.92 円/100g(税込)

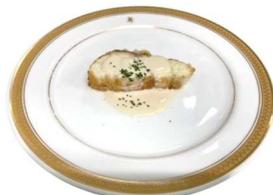
## ■ 4. ホテルにおける「台湾龍虎ハタ」の提供

- 【提供期間】 2025年3月8日(土)～3月23日(日)
- 【提供場所】 以下 4 ホテルのレストラン  
・西鉄グランドホテル(グランカフェ・松風・桃林)  
・ソラリア西鉄ホテル福岡(レッドフランマ・浅黄)  
・ソラリア西鉄ホテル札幌(ソルヴェール)  
・ソラリア西鉄ホテル京都プレミア 三条鴨川(翠京)

【提供内容】

ホテル	レストラン	内容	詳細
西鉄グランドホテル	グランカフェ	ランチビュッフェでのコーナー料理(実演)	台湾龍虎ハタの黒トリュフマスタードパン粉焼き
	松風	松風・大名蔵ディナーの単品料理	台湾龍虎ハタを使用した和風揚げ出し(ハタ切り身、みぞれおろし、芹、刻み柚子)
	桃林	単品、または旬の味覚ランチコース内の一部	台湾龍虎ハタと旬野菜の川海苔炒め
ソラリア西鉄ホテル福岡	レッドフランマ	朝食&ランチビュッフェ	〈朝食〉台湾龍虎ハタの幽庵焼き 〈ランチ〉台湾龍虎ハタとほうれん草のグラタン
	浅黄	スペシャルランチコース	「本日の海鮮料理」を台湾龍虎ハタの鉄板焼きと帆立貝柱にて提供
ソラリア西鉄ホテル札幌	ソルヴェール	ランチビュッフェでのサイドメニュー	台湾龍虎ハタのカルタファタ
ソラリア西鉄ホテル京都プレミア三条鴨川	翠京	ランチビュッフェでのサイドメニュー	〈和食〉台湾龍虎ハタの豊年揚げと野菜の炊き合わせ 〈洋食〉台湾龍虎ハタを使ったコリアード翠京スタイル

【イメージ】



台湾龍虎ハタの黒トリュフマスタードパン粉焼き



台湾龍虎ハタを使ったコリアード翠京スタイル



台湾龍虎ハタの豊年揚げと春野菜の炊き合わせ

(参考) 「台湾龍虎ハタ」について

- 【名称】 台湾龍虎ハタ
- 【原産】 台湾
- 【生産量】 13,101t ※台湾の年間総生産量
- 【特徴】
  - ・台湾で養殖される、アカマダラハタとタマカイの交配種。
  - ・外見は龍と虎のような模様が特徴で、ヒレの縁に黄色い帯と黒い斑点がある。
  - ・白くて柔らかい身とゼラチン状の皮を持ち、淡白な味わいが特徴で、刺身や煮つけ、焼き物など様々な料理に適する。
- 【参考】 日本では、ハタの仲間であるマハタやアカハタが広く食されるほか、高級魚として知られるクエもハタの一種。



台湾龍虎ハタ

財團法人 台湾優良農産品發展協會

Taiwan  
fresh always

本件に関するお問い合わせは、西鉄お客さまセンター(TEL 050-3616-2150)まで