

西鉄とSmoltが共同開発したオリジナルブランド魚 「あまおう桜鱈」をONE FUKUOKA HOTELで提供開始！



あまおう桜鱈



西日本鉄道株式会社(本社:福岡県福岡市、代表取締役社長執行役員:林田 浩一、以下 西鉄)と宮崎大学発のスタートアップ企業 株式会社Smolt(本社:宮崎県宮崎市、代表取締役CEO:上野賢、以下 Smolt)は、共同でオリジナルブランド魚「あまおう桜鱈」を開発しました。

近年、水産業において天然資源の減少や海洋環境が変化する中、安定供給の確保が喫緊の課題となっています。こうした状況を踏まえ、九州における持続可能な水産事業の発展を目指し、Smoltが持つ革新的な養殖技術と、西鉄グループが生産する福岡県産のいちご“あまおう”を融合させた新たな取り組みを開始しました。

あまおう桜鱈は、Smoltが開発した高温耐性を持つ桜鱈に、(株)NJアグリサポート(※)で生産されたあまおうの規格外品を給餌して育成したブランド魚です。規格外として市場に流通しないいちごを飼料として有効活用することで、未利用資源の循環利用に寄与するとともに、いちごの香り成分によるサクラムスの爽やかな風味といった優れた品質と高い付加価値を実現しました。

今回、本格展開に向けた先行販売および市場ニーズの検証として、本年6月1日(月)よりONE FUKUOKA HOTELにて期間限定メニュー「あまおう桜鱈のマリネと柑橘ブルスケッタ仕立て」の提供を開始いたします。爽やかな柑橘とハーブが引き立てるあまおう桜鱈の繊細な味わいを、ぜひご賞味ください。

両社の連携により、あまおう桜鱈のブランド化および九州を代表する特産品としての確立を目指すとともに、九州を起点とした持続可能な食の価値提供に取り組んでまいります。

※西鉄とJA全農が共同で設立した、農作物の生産者と新規就農者の研修を行う農業法人。

■ 「あまおう桜鱈」について



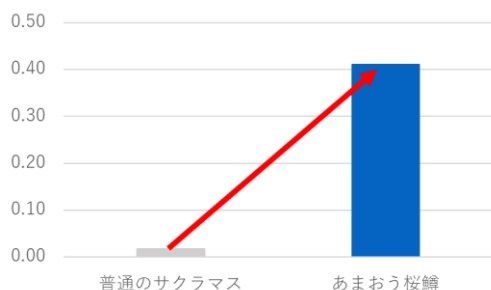
九州山地の伏流水が豊富な宮崎県延岡市で、透明度の高い清廉な水の中で養殖しているサクラムス(※)に、あまおうを含めた給餌を行って育てる、オリジナルブランドのサクラムス。あまおうを食べることで、臭みが少なくなることが特徴。稚魚から成魚となるまで一切の投薬を行わずに育成し、安全・安心に拘る。

(※)サケ科の魚で、川で生まれ海で成長し、春になると川に戻る習性を持つ。

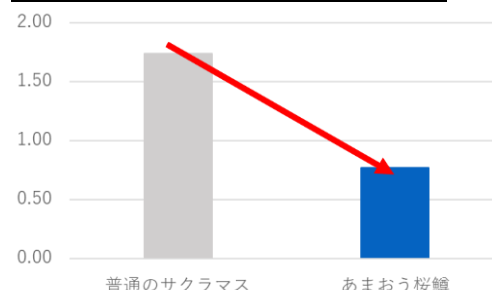
[通常のサクラマスとの比較]

通常のサクラマス(Smoltが養殖するサクラマス)と比較して、爽やかな香りは約20倍に、異臭は約2分の1となり、あまおうの給餌がもたらす高い付加価値が科学的にも実証されました。

青葉様、ハーブ様などの爽やかな香り



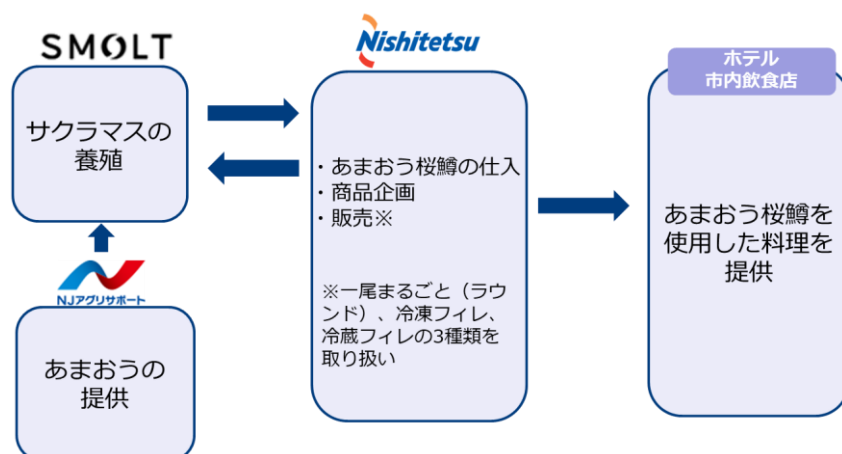
青臭い、酸化臭、酸っぱいなどの異臭



※試験機関:ユーロフィンQKEN株式会社(2026年3月)

本検査結果は、受領した試料についてユーロフィンQKEN株式会社の保有する機器で検査した結果であり、当該試料の母集団を保証するものではありません。

[あまおう桜鱈の流通スキーム]



■ONE FUKUOKA HOTELにおける「あまおう桜鱈」の提供

【提供場所】 ONE FUKUOKA HOTEL レストラン「THE KITCHEN」
(福岡市中央区天神一丁目11番1号 ONE FUKUOKA BLDG.19階)

【提供期間】 2026年6月1日(月)～7月31日(金)

【提供内容】 「あまおう桜鱈のマリネと柑橘ブルスケッタ仕立て」
(ディナータイムのアラカルトメニューの一品として提供いたします。)



—シェフのこだわり—

- ・あまおう桜鱈のクリーンで繊細な味わいを最大限に活かす、前菜として考案いたしました。数種類のハーブと岩塩でマリネすることで余分な水分を抜き、旨みや香りを凝縮させています。
- ・爽やかな柑橘と、酸味を効かせたヨーグルトソースを合わせ、表面をカリッと焼き上げたトーストに乗せることで、食感のコントラストも楽しめる一皿に仕上げました。
- ・シャンパンや、冷えた白ワインとの相性も抜群です！

【価 格】 2,300円(税込・サービス料別)

【予約方法】 ONE FUKUOKA HOTEL レストラン「THE KITCHEN」をご利用の際は、下記URLよりご予約ください。

URL: <https://www.tablecheck.com/ja/shops/onefukuokahotel-thekitchen/reserve>

(参考)株式会社Smoltの概要

宮崎大学発のスタートアップ企業で、主にサクラマスの育成と技術開発に取り組む。独自の高温耐性サクラマス種苗の開発で、養殖業界の革新に貢献。

【会 社 名】 株式会社Smolt

【設立年月日】 2019年4月11日

【所 在 地】 宮崎県宮崎市学園木花台西1丁目1番地

【事 業 内 容】 水産養殖業、水産技術開発、卸売り、小売り

【代 表 者】 代表取締役CEO 上野 賢

(参考)株式会社NJアグリサポートの概要

【会 社 名】 株式会社NJアグリサポート

【設立年月日】 2015年3月13日

【所 在 地】 福岡県三潴郡大木町八町牟田986

【事 業 内 容】 農産物の生産・加工・販売、農業経営および技術指導

【代 表 者】 代表取締役 穴田 勝美

本件に関するお問い合わせは、西鉄お客さまセンター(Tel050-3616-2150)まで

飲食店舗・仲介業者さま専用 問合せ窓口

お問い合わせフォームはこちら <https://forms.cloud.microsoft/r/vT5E7puRsQ>

西鉄オンラインマガジン「N× エヌカケル」で関連記事を紹介しています！ぜひご覧ください！

【新ブランド「あまおう桜鱒」とは？宮崎大発ベンチャー
Smolt との協業で西鉄が目指す「食」の未来】

詳しくはこちら→<https://nnr-nx.jp/article/detail/233>

