



まるかじりわかやま

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

ニュースレター
2013年3月 第42号

和歌山県産レモンを食べて育った「レモンぶり」が 大手回転寿司チェーン店 **くら寿司** に登場します

大手回転寿司チェーン店である無添くら寿司（運営：株式会社くらコーポレーション）では、“フルーティフィッシュ”シリーズとして、本県産のレモンを食べて育った「レモンぶり」を3月15日（金）から全国のくら寿司310店舗で販売します。

くら寿司の“フルーティフィッシュ”



くら寿司では、“フルーティフィッシュ”シリーズとして、昨年4月に愛媛産「みかんぶり」、11月に高知産「ゆずぶり」を発売。

養殖ぶりに、いよかんや柚子といった柑橘の果皮を混ぜた飼料を与えて育てることで、**ぶり特有の臭みを消すことに成功。**

また、**柑橘の爽やかな香りと味がすることでも評判**となっています。

今回は、本県産のレモンの果皮を使って、高知県の養殖場でレモンぶりを生産。“フルーティフィッシュ”シリーズ第3弾の発売となります。

県産レモンを使用するきっかけ

輸入レモンは残留農薬が多く果皮が使えないため、くら寿司では国産レモンを探すことになりました。その時、国産レモンの調達に動いたのが、鮮魚の加工・販売会社の株式会社丸徳水産（本社：徳島県）。**丸徳水産は本県の誘致企業で、工場及び営業所が和歌山市に所在することがご縁**となり、本県産のレモンが採用となりました。レモンぶりの加工は、丸徳水産が実施します。

本県のレモンの生産・加工の状況

レモンを搾汁し、果汁等に加工する際に出る果皮を有効活用することで、県内事業者・くら寿司・丸徳水産のそれぞれにメリットがある“三方よし”のタイアップです。

本県のレモンの生産状況は、収穫量では広島県、愛媛県に次ぐ第3位。

（農林水産省：平成22年産特産果樹生産動態等調査より）
今回のレモン果皮の集荷量は約20tです。



発行：和歌山県庁食品流通課内 まるかじりわかやまニュースレター編集部
 TEL:073-441-2820 FAX:073-432-4161
 ご意見はこちら→ e0717001@pref.wakayama.lg.jp

和歌山 食品流通課	検索	
わかやま喜集館	検索	
わいわい市場	検索	

わいわい市場の携帯はこちら→

食品流通課のホームページ
 わかやま喜集館
 ふるさと和歌山わいわい市場