

共同リリース

第22-108号

2022年11月30日

全日本空輸株式会社 宮崎支店

ANAあきんど株式会社 宮崎支店

国立大学法人 宮崎大学

株式会社 Smolt

宮崎県産 黄金色に輝く『つきみいくら』をANA国際線ファーストクラスで提供いたします！**～宮崎大学発ベンチャー企業がサステナブルな水産業を目指し開発～**

全日本空輸株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：井上 慎一、以下「ANA」）とANAあきんど株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：菅谷とも子、以下「ANAあきんど」）は地域創生事業に取り組んでおります。特に一次産業の活性化による、人やモノの流れ・つながりを創り、関係人口の拡大に注力しており、宮崎支店（支店長：中村 雄志）では2021年12月に宮崎県と包括連携協定を締結し、「宮崎県産品」の知名度向上、販路拡大に向けて県内自治体、事業者と連携し、課題解決に向けて取り組んでおります。

今般、その取り組みの一環として、宮崎大学（学長：鮫島 浩）発ベンチャー企業である株式会社Smolt（代表取締役：上野 賢、以下「Smolt」）と連携し、サステナブルな水産業の認知度向上を目的に、2022年12月～2023年1月の2ヶ月間、ANA国際線ファーストクラス機内食、和食メニューの一品にて“つきみいくら”を提供いたします。

“つきみいくら”とは、Smoltが生産する桜鱒（さくらます）からとれる黄金のいくらです。

桜鱒は冷たい淡水の河川に住む山女（やまめ）が海や湖に降り大型化したものの呼称で、日本固有の鮭の仲間であり、自然界では数が少なく、幻の魚とも言われています。希少な純国産のサーモンの資源量が年々減少している中で、Smoltの自然に負荷をかけない山と海を往復する独自の養殖技術をベースに優れた家系の選抜を行い、日本固有種のサーモン（鮭）である桜鱒と、その魚卵であるいくらを完全養殖により生産しています。また、天然資源に頼ることなく、海の豊かさを守る事と、おいしい日本の魚食文化を100年先も楽しめる未来の実現を目指しています。

これまで各種メディアにも取り上げられており、美しさや味にも定評があり、ANA 和食料理長 森 誠剛は、「つきみくらは、黄金色に輝く色味と鰹風味でプツプツとした食感が、料理を創る中でもとても魅力的な食材と感じ、ぜひANAにご搭乗されるお客様に召し上がっていただきたい。」との思いから、国際線ファーストクラス機内食への採用に至りました。

ANAショッピングサイト a-styleでは10月より「宮崎県特集」を実施しており、今回国際線ファーストクラス機内食に採用された

“つきみいくら”が販売されているとともに、ANAのふるさと納税（宮崎市、延岡市返礼品）としても登録されていますので、この機会にぜひご賞味ください。

今後も、ANA はお客様満足を追求していくとともに、ANA あきんどでは、自治体・事業者様と連携を行いながら、各地産品の知名度向上やブランド化に取組み、地域貢献を目指してまいります。



記者発表当日の様子



※画像はイメージ

【実施概要】

1. 目的

宮崎大学と宮崎大学発ベンチャー企業 Smolt社 が取組んでいるサステナブルな水産業の認知度向上。

2. 連携先

国立大学法人 宮崎大学

株式会社Smolt

3. 内容

(1) ANA 国際線ファーストクラス機内食にて、“つきみいくら”を提供

・提供期間：2022年12月1日（木）～2023年1月31日（火）

・対象路線：ANA 国際線ファーストクラスの日本発全路線（一部路線を除く）

(2) ANAショッピングサイト a-style「宮崎県特集」及び ANAのふるさと納税（宮崎市、延岡市返礼品）にて取扱い中

◆つきみいくらについて

宮崎県の山間地・五ヶ瀬町で淡水養殖を行ったのち、沿岸の延岡市で海面養殖。そして、再び五ヶ瀬町で淡水養殖し、成熟した桜鱒のメスからイクラを採卵しています。山と海の地域資源を最大限に活用し、生まれたのが「つきみいくら」です。

◆Smoltについて

Smoltは2019年に設立された宮崎大学発のベンチャー企業です。大学の研究シーズを活用して、世界でも稀な循環型養殖技術を確立し、山と海を介した循環型の養殖方式での桜鱒の生産と種の改善を行っています。天然資源に頼らない生産体制により、サステナブルな社会と100年先もおいしい魚食文化を楽しめる未来の実現を目指します。

<https://www.smolt.co.jp/>

以上

問い合わせ先・・・ANAあきんど社のWebサイト[「お問い合わせ」フォーム](#)よりご連絡ください