

2026 年 8 月 31 日
鳥取県関西本部

とれたて「歯ごたえ」VS 5 日熟成「濃厚な甘み」！
1 度で 2 つの美味しさ『とっとり琴浦グランサーモン』
食べ比べ試食・販売フェアをあべのハルカス近鉄本店にて開催
～「最新陸上養殖」体脂肪率約 20%の極上サーモンが大阪に上陸～

2026 年 9 月 2 日（水）から 9 月 8 日（火）までの 7 日間、あべのハルカス近鉄本店 B2F 鮮魚売り場にて、陸上養殖サーモン『とっとり琴浦グランサーモン』販売フェアを開催します。

また、9 月 5 日（土）には、鳥取県琴浦町から配送された「新鮮（抜群の歯ごたえ）」と、5 日間じっくり寝かせた「熟成（とろける脂の甘み）」のサーモンをその場で食べ比べ、お好みの状態のサーモンを選んで購入できる、試食提供を開催します。

■ 開催概要

催事名称	『とっとり琴浦グランサーモン』食べ比べ試食・販売フェア
販売期間	2026 年 9 月 2 日（水）～9 月 8 日（火） 10:00～20:00（売り切れ次第、終了） ※熟成サーモンは 2026 年 9 月 5 日（土）11:00～17:00 のみ販売 （売り切れ次第、終了）
販売場所	マルカワ あべのハルカス店（あべのハルカス近鉄本店 B2F 鮮魚売り場（大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43））
試食イベント日	2026 年 9 月 5 日（土）11:00～17:00（※試食が無くなり次第終了）
実施内容	・「とっとり琴浦グランサーモン」の生食用サク、お造り等の販売 ・とれたて新鮮サーモンと 5 日熟成サーモンの「食べ比べ試食」の提供（試食イベント日限定）
お問い合わせ先	鳥取県関西本部（大阪府大阪市北区梅田 1-1-3-2200 大阪駅前第三ビル 22 階） 担当者：魅力発信・販路開拓担当 武坂(TEL：090-1487-4686)

【以下、林養魚場から提供されたイベント概要文】

■ 背景：激変する地球環境と、水産業に革命をもたらす「陸上養殖」

食欲の秋を代表するサンマやカツオ、そして鮭（サーモン）。しかし近年、地球温暖化に伴う海水温の上昇などの影響を受け、これらの水産資源が激減し、日常の食卓から遠のきつつあります。

こうした状況下で、持続可能な水産業の未来を切り拓くシステムとして今大きな注目を集めているのが「陸上養殖」です。

■ 「とっとり琴浦グランサーモン」を育てる最先端「IoT 陸上養殖システム（RAS）」

「株式会社 鳥取林養魚場」（鳥取県東伯郡琴浦町）は、日本初となる産業スケールの「循環濾過養殖システム（RAS）」を導入したパイオニアです。

養殖環境（水温、酸素量、排水処理、給餌など）を 24 時間体制の IoT 技術で徹底管理し、常にサーモンにとって最適な環境を維持。トップシーズンを問わず、いつでも「新鮮・清潔・美味」な極上サーモンを安定して出荷することができます。

この最先端の環境で育った「とっとり琴浦グランサーモン」は、体脂肪率が約 20%に達し、世界的に評価の高いノルウェー産サーモンにも決して引けを取らない豊かな脂乗りを実現しています。

■ なぜ「5 日寝かせる」のか？当日配送だからこそできる、常識を覆す食べ比べ

一般的に流通している輸入サーモンは、海外からの空輸便であっても水揚げから国内到着まで最低 4 日はかかります。そのため、私たちは「サーモン＝身が柔らかく脂が乗った魚」というイメージを抱きがちです。

しかし、鳥取県琴浦町で午前中に水揚げされたサーモンは、その日の夜中には大阪へ到着します。本フェアでは、この圧倒的な配送スピードを活かし、他では絶対に体験できない以下の 2 つの食味の違いをご提案します。

1. **【とれたて超新鮮】** 水揚げされたばかりのサーモンは、あまりにも鮮度が良すぎるため、まだ身に脂が回っていません。その代わり、驚くほど身が締まっており、「コリコリとしたしっかりとした歯ごたえ」という、産地でしか味わえない贅沢な食感を体験できます。
2. **【5 日熟成（じっくり寝かせ）】** 水揚げから 5 日以上寝かせることで、豊富に含まれた脂（体脂肪率約 20%）が身全体にじわじわと回り始めます。これにより、私たちがよく知る「とろけるような柔らかさと、極上の甘み」へと劇的な変化を遂げます。

■ 陸上養殖施設ビジュアル資料



最先端の陸上循環濾過養殖プラント(RAS)の様子