



2021年10月12日
東日本旅客鉄道株式会社八王子支社
株式会社 JR 中央線コミュニティデザイン

特急列車で直送 第6弾！山梨県のブランド魚『富士の介』をセレオ八王子で販売します！ 中央線特急列車で初めて山梨県から朝^{あさ}鮮魚を運びます

- JR 東日本八王子支社では、中央線特急列車を使用し、山梨の魅力ある生鮮品等を首都圏へ配送・販売するトライアルを行っています。
- 今回、中央線特急列車で初となる「鮮魚」輸送を実施します。キングサーモンとニジマスを交配させた山梨県のブランド魚「富士の介」を朝^{あさ}鮮、甲府駅から八王子駅まで特急かいじ号で運び、鮮度が高いままセレオ八王子館内の魚力で販売します。

■ 実施概要

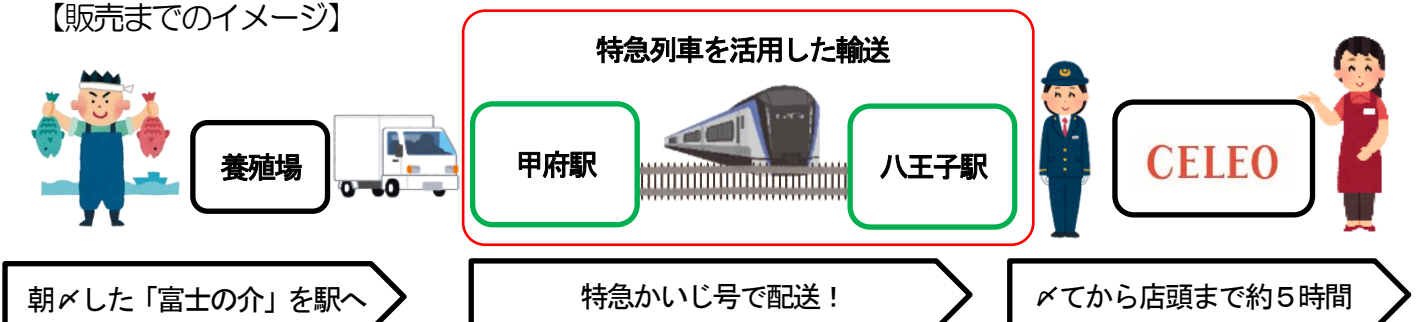
きめ細やかな身質と、上品な脂、豊かなうま味が特長の「富士の介」を当日朝^{あさ}鮮し、さばかず丸ごと「かいじ号」で輸送し、セレオ八王子館内「魚力」にて寿司やお造り、刺身などで販売します。通常はセレオ八王子でお求めいただくことのできない「富士の介」を、この機会に是非ご賞味ください。

実施日： 2021年10月15日（金）
輸送列車： 中央線特急列車 かいじ12号
甲府駅発（9：24） 八王子駅着（10：24）
販売時刻： 12：00頃～ ＊売り切れ次第終了
販売場所： セレオ八王子北館地下1階 セレオ市場内「魚力」
販売価格： にぎり寿司(5貫) 790円
お造り(単品) 690円/1パック
刺身(柵) 598円/100g など ＊いずれも税込
製造会社： 有限会社忍沢養殖場
販売者： 株式会社魚力

*天候や列車の運行状況等により内容が変更となる場合があります。
*画像はイメージです。



【販売までのイメージ】



【「富士の介」について】

- キングサーモンとニジマスを交配し、山梨県水産技術センターが開発した山梨県オリジナルの魚です。
- きめ細やかな身質、ほどよくのった上品な脂、豊かなうま味が特長の魚です。
- 山梨県水産技術センターが採卵した卵を、加熱加工された安全なエサで飼育し、出荷時の肉色や鮮度保持の方法などの基準を満たしたものだけが「富士の介」として出荷されます。
- 「おいしい未来へ やまなし」は、山梨県産農畜水産物 やまなしブランドのキャッチフレーズです。



おいしい未来へ
やまなし



にんざわ【忍沢養殖場について】

- 有限会社忍沢養殖場は山梨県南西部の南巨摩郡富士川町戸川渓谷にて、主に富士の介・ヤマメ・イワナの生産を行っている養殖場です。
- 魚にダメージを与えない優しい処理方法を採用し、鮮度を保ち出荷する取組みを行っています。
- 忍沢養殖場ホームページ
<https://www.ninzawa.jp/>



JR東日本 八王子支社 広報室 TEL：042-620-8586