

2024年3月13日  
プレスリリース

## 魚津漁港の“もったいない魚”を揚げたてアジフライやお刺身で 宇奈月温泉初の低利用魚ビュッフェメニューを開始

魚津漁業協同組合&富山県鮭鱒漁業協同組合と共同で地産地消と低利用魚の減少に取り組む

黒部・宇奈月温泉 やまのは（所在地：富山県黒部市、総支配人：幸田 敬司、以下：やまのは）は、館内のビュッフェレストラン「Seeds（シーズ）」にて、魚津漁港で水揚げされる低利用魚を使用したメニューを、3月21日(木)より年間を通じて提供いたします。



揚げたてアジフライを提供



ビュッフェで提供のお刺身(イメージ)

メニューに使用する海鮮は、魚津港で水揚げされた低利用魚です。おいしく食べられるにも関わらず、規格外のサイズや漁獲量が安定しないなどの理由から、買い手がつかない“もったいない魚”です。やまのはでは、魚津漁業協同組合と富山県鮭鱒漁業協同組合(ケイソン冷蔵)と協力し、低利用魚をビュッフェレストラン「Seeds（シーズ）」(以下：Seeds)でご提供します。

「Seeds」では出来立てを目の前で調理し提供するライブキッチンが魅力です。アジフライの日でもある3月21日からは、揚げたての「アジフライ」の提供をはじめ、「お刺身」、「つみれ汁」など、富山湾が育んだ海の幸をお楽しみください。また、同日より春のビュッフェメニューも開始いたします。低利用魚は、漁獲状況によりさまざまな魚種が入荷されるため、食材の味わいを生かしたバリエーション豊かな調理法のメニューを今後もお提供していきます。“天然のいけす”と呼ばれ、豊富な海の幸があつまる富山湾の味覚を、ぜひやまのはで味わってください。

富山には魚津漁港に限らず、たくさんの漁港がありますが、宇奈月温泉の旅館・ホテルで低利用魚のメニューが提供されるのは初めてです。やまのはを皮切りにこのような取り組みが地域に広まっていくことで、地元のお魚を食す機会の増加と、低利用魚や未利用魚の減少に貢献していきたいと考えております。

## ■本取り組みの背景

富山県へ旅行をする方の目的のひとつは海の幸です。やまのはでもお客さまにご満足いただけるよう、富山県内だけでなく県外からも、サイズや漁獲量が安定している海鮮を仕入れてご提供しています。しかし、お客さまにもっと富山の海の幸を愉しんでいただきたいという従業員の思いから、富山県産海鮮の仕入れ量を増やしていく取り組みを検討してきました。仕入れ先である魚津漁港の漁師の方や富山県鮭鱒漁業協同組合（ケイソン冷蔵）のお話を伺う中で、食べられるのに買い手がつかない魚津港の低利用魚や未利用魚の現状を知り、ビュッフェレストランで提供できるメニューや調理方法の検討を開始しました。

## ■魚津漁港の課題

“天然のいけす”と呼ばれ、豊富な海の幸があつまる富山湾ですが、実は市場にあまり出回ることのない魚も多く水揚げされています。購入する側は「同じサイズ」で「継続的」に「一定量」の確保が必要となることが多く、規格外のサイズや傷があるもの、水揚げ量が極端に多いもの・少ないものは、『低利用魚』と呼ばれ、需要がないために買い手がつきません。おいしく食べられる魚でもその多くが処分されている現状があり、漁港の課題となっています。



魚津漁港の低利用魚

## ■魚津漁業協同組合のコメント

「近年、気候変動などの影響もあり、漁獲量が少なくなっている。また、魚の大量発生などがあることで海の生態系が崩れてしまい、例年獲れている魚が獲れなくなっている。低利用魚の利用については、今後この取り組みを漁港内でも広めていきたい。」

## ■高峯定置組合（漁師さん）のコメント

「せっかく漁に出て獲れた海の恵みを、食べられることなく焼却処分などになってしまうのは非常にもったいない。このような低利用魚をお客様に食べてもらえるように利用するのは、ありがたい。」

## ■富山県鮭鱒漁業協同組合（ケイソン冷蔵）のコメント

「やまのはからは、今回の件以外にも日頃から声を掛けてもらっている。今回も、地元の魚を使った食品のPRとなり、できる限り協力をしたい。当社では、低利用魚の加工・凍結・そして保管ができ、今回提供する予定の低利用魚も凍結保管することで、ビュッフェにて安定して提供ができると思う。今後も地元商品の掘り起こしをともに進めていきたい。」



#### ■今後提供を予定している魚（一例）

マアジ、アジ、ヒラアジ、シマダイ、クルマダイ、コショウダイ、ブリ、メダイ、シビコ（クロマグロ）、サバ、カワハギ、ウマズラハギ、スルメイカ、アオリイカ、コウイカ、ヤガラ、カマス、タチウオ、イサキ、サワラ、アイゴ、コチ、コノシロ、アマンボ、カレイ、ウルメイワシ、イワシ、シーラ、サヨリ、ヒラマサなど

※仕入れ状況によりメニューを変更し、お刺身や揚げ物、煮物などを提供予定です。

※季節によって獲れる魚が変わります。上記の種類は一例です。

#### サステナビリティの取り組みについて：

ORIX HOTELS & RESORTS の旅館・ホテルの 14 施設を含む、オリックス・ホテルマネジメントが運営する全 22 施設では、オリックスグループ全体で重要項目に掲げている「脱炭素化」「環境配慮」「安全・安心・快適性」「地域共生」の 4 つを柱としたサステナビリティにおける取り組みを積極的に行っています。その一環として 2021 年 5 月に「地域共創プロジェクト」を開始し、これまでに地域の企業や自治体との連携、オリックスグループのリソースを活用など、新たな観光資源の発掘・創出を多数行ってまいりました。今後も、地域の新たな魅力を発信することで、地域と運営施設の長期的で安定的なファン作りと地域活性化により好循環を促すことを目指しています。

<https://www.orixhotelsandresorts.com/sustainability/>

#### ORIX HOTELS & RESORTS（オリックス ホテルズ&リゾート）について：

ORIX HOTELS & RESORTS は、オリックス・ホテルマネジメント株式会社の旅館・ホテルの運営事業ブランドです。ラグジュアリーからカジュアルまで、旅館とホテルを両軸に幅広いカテゴリーを有し、「また行きたい、と思っただけの場所。」をご提供するべく、お越しいただく皆さまのさまざまなライフステージに合わせた体験をお届けしています。2023 年 12 月には新たに「熱海・伊豆山 佳ら久」を開業し、現在、ORIX HOTELS & RESORTS では、北は北海道から南は福岡、大分まで、5 ブランドにて 14 の旅館・ホテルを展開しています。

ORIX HOTELS & RESORTS 公式ウェブサイト：<https://www.orixhotelsandresorts.com/>

ORIX HOTELS & RESORTS Instagram 公式アカウント：[https://www.instagram.com/orix\\_hotels\\_and\\_resorts/](https://www.instagram.com/orix_hotels_and_resorts/)

#### 旅館コレクションについて：

旅館コレクションは、日本の伝統と和を大切に、地域に寄り添った個性を有した数々の旅館のコレクションです。「地域に寄り添った地域に触れる潤いの時間。」をブランドコンセプトに、落ち着きと安らぎを与える温泉や地域に根付いた食材を使用したお食事をご用意し、旅館だけではなく地域全体もお楽しみいただけます。人の心を柔らかくときほぐし、ゆるやかなくつろぎの時間をお約束します。

#### 黒部・宇奈月温泉 やまのは：

奥深い緑に囲まれた、黒部峡谷の入り口に位置する宇奈月温泉。「何もない」けれど、「山」があり「川」があり「温泉」があります。「何もない」けれど、春は「花」に囲まれ、夏は「トロッコ」が山を走り、秋は「色づいた木々」に目を奪われ、冬は「深々と降る雪」に思いが募る。四季折々のその瞬間を楽しんでいただけるのが「黒部・宇奈月温泉 やまのは」です。大切にしたいのは、数多くの巡り合いとあたたかな心。ひとりひとりに寄り添う空間演出と、訪れるたびに進化するオーダーメイドのおもてなしでお迎えます。

公式ウェブサイト：<https://yamanoha.orixhotelsandresorts.com/>

本プレスリリースに関するお問い合わせ

黒部・宇奈月温泉



ORIX HOTELS & RESORTS

ORIX HOTELS & RESORTS

黒部・宇奈月温泉 やまのは

広報担当 中山 義之 (yoshiyuki\_nakayama@unazuki-hotel.jp)

Tel: 0765-62-1311



別府温泉  
杉乃井



CROSS HOTEL

CROSS Life