



日経スペシャル

カイの夜明け

2022年1月7日(金)放送

「魚は“作る時代”へ!～食卓の常識が変わる～」



JR

JR西日本グループ

プレミアム
オーガニック
フィッシュ

放送を記念して 期間限定販売!!

濾過された地下水など水質に優れた水にこだわり、適正な管理下で持続性の高い陸上養殖により安心安全を担保した、JR西日本グループが認証する水産物が「PRO FISH(プレミアムオーガニックフィッシュ)」です

下記の日程で
ご用意!!

2022.1月 販売日

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



クラウンサーモン

クラウン
サーモンの
にぎり

上品な脂と濃厚な旨味、抜群の歯ごたえと
鮮度感を存分に楽しめる
陸上養殖・国産サーモン!

クラウンサーモンの
にぎり

286円(税込)

クラウンサーモンの
お造り

660円(税込)



お嬢サバのにぎり

お嬢サバ

身は驚くほど美しく、
青魚特有の臭みもなく上質な脂が
味わえる鳥取生まれの陸上養殖・国産サバ!

お嬢サバのにぎり
440円(税込)

お嬢サバのお造り
1,540円(税込)



白雪ひらめ

雪のような透き通った
白身は歯ごたえが良く
臭みの少ない淡白な
旨味が楽しめる鳥取生まれの
陸上養殖・国産ひらめ!



白雪ひらめの
にぎり

440円(税込)

白雪ひらめのにぎり