ＪＲ西日本プロデュース

神戸で身欠き後
直送します！

山口長門産 長州極純淡麗 大吟雅とらふく のご案内

　ＪＲ西日本が地域と連携し、この冬より取り扱いを開始した山口県長門市産トラフグ「**大吟雅（だいぎんが）とらふく**」のご案内です！
周囲に連なる山々から流れ込むミネラル豊富で清潔な海水を使って陸上養殖することにより、トラフグ本来の淡泊な味の中に、雑味が少ないことから来るクリアで上質な味を感じられるのが特長です。
吟味した海水や餌を用いて熟練の養殖技術でトラフグを育てる製法が、日本酒の「“大吟”醸」を造る精製度合いの高い製法を想起させること、また、淡泊さの中に感じられるすっきりとした上品な味が、洗練されていて上品であることを意味する「“雅”」を想起させることから着想を得て、「大吟雅とらふく」と名付けました。

12月にリリースし、各種メディアに取り上げていただきました！！
※毎日放送、読売テレビ、テレビ大阪、
　日本経済新聞、読売新聞、中国新聞等

「大吟雅とらふく」が、山口県長門市の新たな地域産品として多くの方に知って頂き、召し上がって頂けるようご提供していきます。なお「大吟雅とらふく」は、陸上養殖水産物におけるJR西日本の認証ブランド「PROFISH（プロフィッシュ）※」の認定水産物です。

※「PROFISH」とは、自然濾過された地下海水等、水質に優れた自然由来の水にこだわり、適正な管理下で持続的な生産に資する生産手法の陸上養殖であること、また生産履歴の管理や寄生虫やウィルス等に関する水産物の個体検査等も行い安心安全を担保している水産物です。詳しくはこちら（http://www.westjr.co.jp/life/profish/）をご覧ください。

取引に関する問い合わせ先
JR西日本ビジネスプロデュースグループ
地域創造labo
担当：大山　崇久（おおやま　たかひさ）
TEL：080-3776-9238
Mail ： jrwbpg.oyama@gmail.com
※メールでのお問合せの際は、以下の担当にもCCで送信頂けましたら幸いです。
担当：赤松　yuuki-akamatsu@westjr.co.jp
　　林　satomi-hayashi@westjr.co.jp