

【報道関係者各位】

2025年6月26日

岡山県で長く親しまれてきた「クロダイ」に再注目！ 地域漁業支援とフードロス削減を両立、食品宅配と県庁食堂で提供へ（6/30～） サステナブルな海洋環境・魚食文化づくりをめざす「らでいっしゅぼーや」がクロダイを販売

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島宏平）が展開する「らでいっしゅぼーや」は、豊かな漁場を持つ岡山県で古くから愛される魚「クロダイ」の消費拡大と持続可能な漁業支援のため、「おやさい献立おためしセット」で「岡山県産クロダイと夏野菜のアクアパッツァ」、定期会員様向けには「岡山県産活締めクロダイ」の販売を2025年6月30日（月）より開始します。また、これに合わせて、らでいっしゅぼーやがレシピ開発した「岡山県産クロダイと夏野菜のアクアパッツァ」を岡山県庁食堂で期間限定で提供を開始します。



▲岡山県産クロダイと夏野菜のアクアパッツァ
自家製にんじんトレッシングのサラダ
（おやさい献立おためしセットで販売）

■ 美味しさを広めて海の困りごとを解決！岡山県の漁業関係者が挑む持続可能なクロダイ活用の取組み

岡山県では、栄養豊富な河川水が流れ込む恵まれた漁場で、多種多様な魚介類が水揚げされています。中でも「ちぬ」の愛称で親しまれるクロダイは、古くから食卓に欠かせない存在です。しかし近年、海水温の変化などによりクロダイが増加傾向にあり、地域が誇る主要産業である牡蠣や海苔の養殖場を荒らしてしまうといった課題も生まれています。このような背景の中、クロダイを美味しく届けて消費拡大に寄与するため、寄島漁港では水揚げされたクロダイを1尾ずつ手作業で丁寧に「活き締め」処理を施し、身の鮮度と味を損なうことなく豊かな旨みを引き出す工夫をしています。



▲寄島漁港で獲れた新鮮なクロダイ

■ 豊かな海の恵み「クロダイ」を全国の食卓と岡山県庁食堂へ！らでいっしゅぼーやが橋渡し

この度、「らでいっしゅぼーや」は、岡山県のクロダイの魅力をより多くの方に味わっていただくために「うまみ濃厚！やわらか仕立て 岡山県産活締めクロダイ（切身・加熱済）」と、この切身を使ったメニュー「岡山県産クロダイと夏野菜のアクアパッツァ」を開発しました。これらは、切り身にして加熱処理を施し丁寧に下ごしらえした状態でご自宅へお届けすることで、手軽にご家庭でクロダイをお楽しみいただけます。

また、本取組みやクロダイの魅力を知っていただくため岡山県庁の食堂「おかやま晴れの国食堂」でもおやさい献立おためしセットに含まれる「岡山県産クロダイと夏野菜のアクアパッツァ」を2025年6月30日（月）～7月4日（金）の5日間限定で1日10食ご提供します。ふっくらとしたクロダイの繊細な味わいを最大限に引き出すため、旬のズッキーニや彩り豊かなミニトマトなど夏野菜の甘みと旨みを丁寧に引き出し、オリーブオイル、白ワイン、塩・胡椒で素材本来の美味しさを際立たせました。シンプルながらも奥深い、贅沢な一品です。

らでいっしゅぼーやは2021年から、規格外の青果や水産品など、まだ食べられる食材のフードロス削減と生産者を応援する「ふぞろいRadish」を提供しており、水産品では約134.3トン（一般的なサバ約27万尾分）をレスキュー。消費拡大が求められる魚種である岡山県産クロダイについても、持続可能な海洋環境と漁業を生産者と共に支えたいという思いから、今回、商品開発に取り組みました。※期間：2021年4月～2025年4月

——— 本リリースに関するお問い合わせ ———

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：小川

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

■寄島町漁業協同組合 加集 賢太郎さん コメント

クロダイは、地元岡山で『ちぬ』の愛称で古くから愛されてきた美味しい魚です。しかし、消費が伸び悩み、養殖する牡蠣や海苔に影響を及ぼすという課題も抱えています。私たちは、この豊かな岡山県の水産資源であるクロダイ本来の美味しさを全国の皆様知って味わってほしいと願い、水揚げされた魚は全て『活き締め』を行うなど、徹底した鮮度管理にこだわっています。らでいっしゅぼーや様との連携を通じて、クロダイの新たな価値が広がり、地域の漁業が持続可能なものとなることを心から期待しています。



▲加集さん

■寄島漁港 漁師 中濱 正行さん コメント

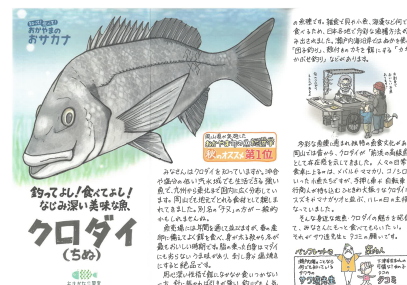
祖父も父も漁師という家で育ち、一度は一般企業へ勤めましたが、やはりこの海の仕事に戻ってきました。今は、寄島漁港で一番若い漁師として、毎日夜中から明け方にかけて海に出て、豊かな海の恵みと向き合っています。私たち家族にとってクロダイは、昔から食卓に欠かせない、大好きな魚です。特に新鮮な刺身は、子どもも2尾ペロリと食べてしまうほど。しかし、美味しい反面、増えすぎると養殖の牡蠣や海苔を食べてしまう『厄介者』の一面も持ち合わせています。だからこそ、この本当に美味しいクロダイをもっと多くの人に知ってもらい、たくさん食べてもらうことで、寄島の豊かな漁業のバランスを守りたいと強く願っています。私たちが獲るクロダイは、最高の鮮度を保つために、船の生け簀の海水管理から港での水揚げまで、徹底した工夫を凝らしています。獲れたてを捌いたお刺身はもちろん、天ぷらや竜田揚げも旨みがしっかりあって、ふわふわで本当に美味しいですよ。



▲中濱さん

■岡山県 農林水産部 水産課振興班 技師 西林 伸さん コメント

岡山にとってクロダイは、古くから愛されてきた大切な魚です。『おかやま旬の魚総選挙』で1位になったこともあるほど、今も多くの県民に愛されています。しかし、近年は魚離れやマダイなどの安定供給による相対的な人気の低下などにより消費低迷が課題となっています。だからこそ、私たちはクロダイが『昔から食され愛される美味しい魚』としての認知を広げ、適切な消費へとつなげ漁師さんの収入を安定させたいという切実な願いがあります。今回のらでいっしゅぼーや様の取組みは、クロダイの新たな価値創出と消費拡大、ひいては地域の漁業全体を支える重要な一歩となると、心から期待しています。



▲クロダイの美味しさを伝えるパンフレット

■らでいっしゅぼーや 商品部 部長 源河 直也 コメント

今回の岡山県産クロダイの取組みは、かねてより持続可能な海洋環境づくりで連携しているUMITO Partners様※からのご紹介がきっかけでした。クロダイの消費拡大を進める岡山県漁連などからお話を聞いたり、水揚げされている漁港市場を訪問し、この魚が持つポテンシャルと、漁師さんたちの丁寧な活き締めへの情熱に感銘を受けました。「ふぞろいRadish」のコンセプトにも合致し、市場での流通に何らかの課題がある魚を美味しく全国の食卓に届けることで、持続可能な水産業をめざす地域の漁業支援に貢献できると確信しています。このプロジェクトを通じて、多くのお客様にクロダイの新たな魅力を発見していただき、持続可能な魚食文化を育んでいきたいです。

※「ウミとヒトが豊かな社会の実現」をビジョンに掲げ、海の回復力を高めるべく、持続可能（サステナブル）な漁業・養殖業への転換と海のネイチャーポジティブを推進するコンサルティング会社。

らでいっしゅぼーやは、今回の岡山県産クロダイの取組みを通じて、地域が誇る海の恵みを食卓に届け、ふぞろい野菜のフードロス削減と地域漁業の活性化に貢献したい考えです。今後も、未利用魚やその土地土地で親しまれる水産資源の活用を推進し、サステナブルな水産業と豊かな魚食文化の発展に寄与してまいります。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：小川

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

■ 商品一覧

<一般のお客様向け>

商品名：おやさい献立おためしセット（岡山県産クロダイを含む）

価格：1,980円（税込）※おためしセットは初回のみ購入可能

販売ページ：<https://x.gd/jb46L> *6月30日～ページ公開

商品詳細：

5,385円相当の食材を、半額以下の1,980円で購入できる『おやさい献立食材セット（初回限定）』です。契約農家のふぞろい野菜を含む厳選食材を2人前×3日分お届け。主菜と副菜の2品が30分以内に完成し、毎日の献立に悩むことなく、手軽に健康的でバランスの取れた食卓を実現します。食材も無駄なく使い切れるので安心。岡山県産クロダイを使ったアクアパッツアの食材も含めお届けします。安心・美味しさ、そして地球にも人にも優しい食の循環を両立した新しい食体験をぜひおためしください。



▲おやさい献立
おためしセット イメージ

<くらでいっしゅぼーや会員様向け>

商品名：うまみ濃厚！やわらか仕立て 岡山県産活締めクロダイ（切身・加熱済）

価格：1,053円（税込）

規格：75g×2切れ入り

商品説明：真空パックに入れた状態で加熱済みでお届け。塩水処理済み。

活締めした岡山県産クロダイの切り身で、好みの方法で調理可能です。

販売期間：2025年6月30日～

販売ページ：ふぞろいRadish（商品ページに順次情報公開される予定です）

<https://www.radishbo->

[ya.co.jp/shop/app/catalog/list/init?searchCategoryCode=10006010](https://www.radishbo-ya.co.jp/shop/app/catalog/list/init?searchCategoryCode=10006010)



▲岡山県産活締めクロダイ
（切身・加熱済）

※原料供給量や販売状況に応じて販売期間や取り扱い頻度は変動致します。

※商品のお届けはご購入から1週間～2週間程度かかる見込みです。

※いずれも売り切れ次第販売終了となる可能性がございます。ご了承ください。

■岡山県庁食堂「おかやま晴れの国食堂」での提供について

メニュー名：

岡山県産クロダイのアクアパッツアと自家製フォカッチャ
（オニオンスープとミニサラダ付）

場所：岡山県岡山市北区内山下2-4-6 岡山県庁舎本館地下一階

価格：1,000円（税込）

提供数：1日10食限定

販売期間：2025年6月30日(月)～7月4日(金)



▲岡山県産クロダイのアクアパッツアと
自家製フォカッチャ
（オニオンスープとミニサラダ付）

食品宅配サービス「らでいっしゅぼーや」について

1988年に設立。有機・特別栽培野菜、添加物を控えた加工食品、環境にやさしい日用品等の個別宅配事業を展開し、現在会員数は75,428人（2025年3月末時点）です。安心・安全にこだわった、持続可能な社会の実現を目指した商品、サービス開発を行っています。旬のおすすめ野菜の詰め合わせボックス『めぐる野菜箱』と、伝統野菜や見た目が面白い野菜『いと愛（め）づらし名菜百選』シリーズを取り扱っています。



オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社に、事業所、学校、病院などの給食事業を展開する「シダックス」、買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）としてSDGsに取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：小川

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）