

PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュの概要

【PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュの名称について】

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イ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あることから、「PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュ」と命名しました。「PROFISH」は、「PREMIUM」の「PR」、「ORGANIC」の「O」、「FISH」を組み合わせたもので、選び抜かれた(=「PRO (プロ)»)水産物(=「FISH (フィッシュ)»)であることを表しています。

【ロゴタイプについて】

円を使ったシンプルなロゴデザインで、「安心感」や「親しみやすさ」を表しています。またロゴデザインの中に、プレミアムの頭文字「P」とオーガニックフィッシュの頭文字「O」、「魚(FISH)」のモチーフを入れ込むことで、「PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュ」の認証マークとなるようデザインしています。

シンボルマークの2つの重なる円は、海ではなく陸上で魚を育てる水槽を表すとともに、「∞(無限大)」のマークも表し、陸上養殖の「持続可能性」を象徴しています。



※WEBページ (URL <https://www.westjr.co.jp/life/profish/>)

【対象の水産物】

- ・鳥取生まれの箱入り娘「お嬢サバ」 (鳥取県岩美郡岩美町・米子市)
- ・瀬戸内産 塩田熟成牡蠣「オイスターぼんぼん」 (広島県豊田郡大崎上島町)
- ・富山いみず、いい水育ち「べっ嬢さくらます うらら」 (富山県射水市)
- ・瀬戸内産 塩田わんぱく車海老「とれ海老やん」 (広島県豊田郡大崎上島町)
- ・山口長門産 長州極純淡麗「大吟雅とらふく」 (山口県長門市)
- ・鳥取生まれの箱入り娘「白雪ひらめ」 (鳥取県米子市)

※ () は生産地です。魚種は今後も拡大していく予定です。

