

(共同リリース)

2024年6月5日

勝連漁業協同組合

ダイタン商事株式会社

株式会社 JALUX

## 勝連漁業協同組合、ダイタン商事、JALUX が包括連携協定締結 名代富士そばにて「勝連生もずく」オリジナルメニュー新登場

勝連漁業協同組合（所在地：沖縄県うるま市、以下、「勝連漁協」）、ダイタン商事株式会社（所在地：東京渋谷区、以下「ダイタン商事」）、株式会社 JALUX（所在地：東京都港区、以下「JALUX」）は、沖縄勝連生もずくの価値向上やブランディング、販路拡大等を目指し、包括連携協定を締結したことをお知らせします。

全国シェアの約9割以上を占める沖縄県産のもずくのうち約4割の水揚げを誇る勝連漁協と、地域創生や商流の構築、食文化の提案ノウハウを有する JAL グループの商社 JALUX、そして東京近郊を中心に立ち食いそば屋「名代 富士そば」を展開するダイタン商事、この3者相互の連携と協力を基盤に、地域産業の課題解決および発展を目指し、継続的な取り組みを展開してまいります。

6月4日に沖縄県那覇市にて実施した調印式には、沖縄県、うるま市および沖縄県もずく養殖業振興協議会にもオブザーバー参加いただきました。今後、関係各所との連携を深めながら、取り組みの拡大も目指してまいります。



調印式の様子（6月4日、沖縄県那覇市にて）



### 1. 目的

3者の経営資源等を活用し、連携しながらそれぞれの機能を効果的に発揮することにより、

勝連漁協が生産するもずくの全国的な認知度向上ならびに、沖縄県およびうるま市が有する栽培環境、美しい海、歴史を伝え、食と地域の魅力を発信し、持続可能な漁業の構築に寄与することを目的とします。

## 2. 協働事項について

- (1) 沖縄勝連生もずくを活用した商品開発に関する事
- (2) 沖縄勝連生もずくの物流および販路拡大、消費拡大に関する事
- (3) 沖縄勝連生もずくの年間を通じた戦略に関する事
- (4) 沖縄勝連生もずくの更なるブランディングと、認知度向上に関する事
- (5) 地域産業の振興に関する事
- (6) その他3者の協議により決定した事項に関する事

### ■取り組み第1弾として、名代富士そばに「勝連生もずく」オリジナルメニューが登場

ダイタン商事において勝連生もずくを使用したオリジナルメニュー開発の社内コンテストを実施しました。そこで選ばれた、生もずくならではの食感やおいしさを存分にお楽しみいただける商品を名代富士そば店舗にて販売いたします。7月1日より一部店舗にて「もずくの小皿」と「店舗オリジナルもずくメニュー」を先行販売。さらに8月1日より名代富士そば全店舗にて「生もずく冷やし特撰富士そば」を販売いたします。もずくをお酢で食べるのが主流となっている消費者に対して、新たな食べ方を提案するとともに、勝連生もずくのおいしさを味わっていただくことで産地の魅力もお伝えし、もずくのさらなる消費拡大と価値向上を目指してまいります。

#### 【名代富士そばオリジナルメニュー概要】

##### ・沖縄勝連生もずく（小皿）

生もずくの食感に蒸し鶏と揚げ玉の食感が絶品です

販売価格：240円（税込み）

販売開始日：2024年7月1日

##### ・一部先行販売 店舗オリジナルもずくメニュー

ダイタングループ内各社にて考えたもずく愛溢れるメニューを

一部店舗で販売します

販売価格：未定



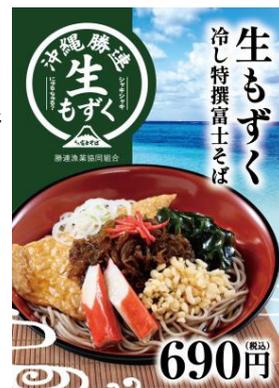
販売開始日：2024年7月1日

・生もずく冷やし特撰富士そば

富士そば人気の商品である「特撰富士そば」を生もずく使用にアレンジ

販売価格：690円（税込み）

販売開始日：2024年8月1日



「名代 富士そば」の詳細はこちらをご覧ください。

<https://fujisoba.co.jp/>

勝連漁業協同組合

Tel: 098-983-0003

お問い合わせ ダイタン商事株式会社

E-Mail:

mozuku@fujisoba.co.jp

株式会社 JALUX 経営企画部広報・サステナビリティ推進課

E-Mail: kkr@jalux.com