

2022年7月1日【第22-29号】

クラブツーリズム×JR西日本イノベーションズ 共同企画  
プロフィッシュ  
「PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュ」  
～ツアーを通じて地域活性化を応援～

クラブツーリズム株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:酒井博、以下クラブツーリズム)は株式会社JR西日本イノベーションズ(本社:大阪府大阪市北区、代表取締役社長:奥野誠)と共同で、JR西日本グループの認証ブランド「PROFISH (プロフィッシュ)プレミアムオーガニックフィッシュ」を旬の時期に現地に食べに行き、実際に養殖場を見学し生産者から直接説明を聞くことができるツアー「鳥取で味わう! 抜群の歯応えと上質な旨味「白雪ひらめ」と上品な脂と濃厚な旨味「クラウンサーモン」(名古屋発、1泊2日、旅行代金:79,900円、設定日:10月21日)を企画、好評販売しております。



「クラウンサーモン」



「白雪ひらめ」

※画像提供:株式会社 JR 西日本イノベーションズ

「PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュ」はJR西日本グループがプロデュースした水産物の認証ブランドです。自然濾過された地下海水などの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り、生産履歴の管理や寄生虫やウイルスに関する水産物の個体検査等を行い、安全・安心を担保しています。

クラブツーリズムは、陸上養殖事業を新たな地域産品の創出や観光誘発に繋げていきたいというJR西日本グループの取組みに賛同し、「こだわりの食」をテーマとしたツアーとして企画しました。

<商品概要>

■鳥取で味わう! 抜群の歯応えと上質な旨味「白雪ひらめ」と上品な脂と濃厚な旨味「クラウンサーモン」

<コース番号>H8062-988(名古屋発)

<出発日>2022年10月21日(金)

<旅行代金>79,900円

<ツアー詳細> <https://bit.ly/3y8yczl>

抜群の歯応えと上質な旨味の「白雪ひらめ」と、上品な脂と旨味が特徴の「クラウンサーモン」をお召し上がり頂きます。

本取り組みを含め、今後もクラブツーリズムと鉄道会社が連携し、陸上養殖事業の普及と観光開発に挑戦し、地域活性化に貢献してまいります。

<上記リリースに関するお問合せ先> クラブツーリズム広報 TEL:03-5323-6875 E-Mail:[ctpr@club-tourism.co.jp](mailto:ctpr@club-tourism.co.jp)  
[クラブツーリズム株式会社は、KNT-CTホールディングスのグループ会社です]