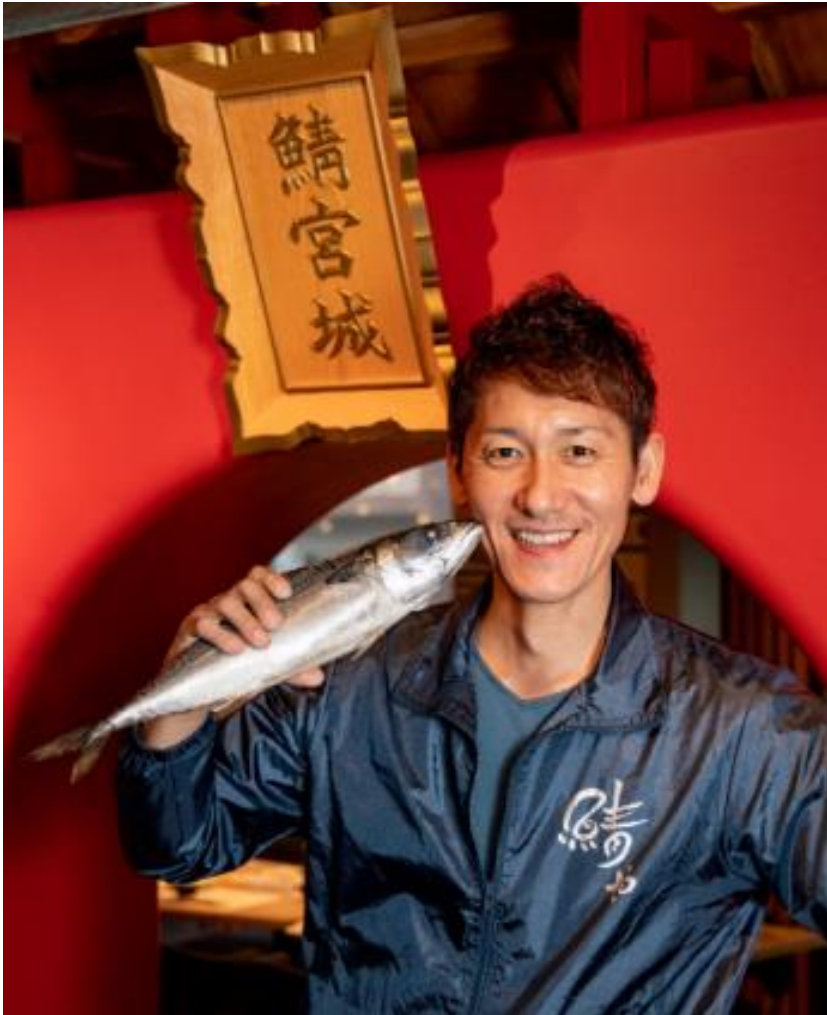




サバが世界を救う！

私達は
フードロスを養殖飼料に換え
サバを育て
天然の水産資源を侵さない
サステナブル養殖で
世界を救います！

グループ企業及び代表者略歴



代表取締役 サバ博士:右田 孝宣

【代表取締役】

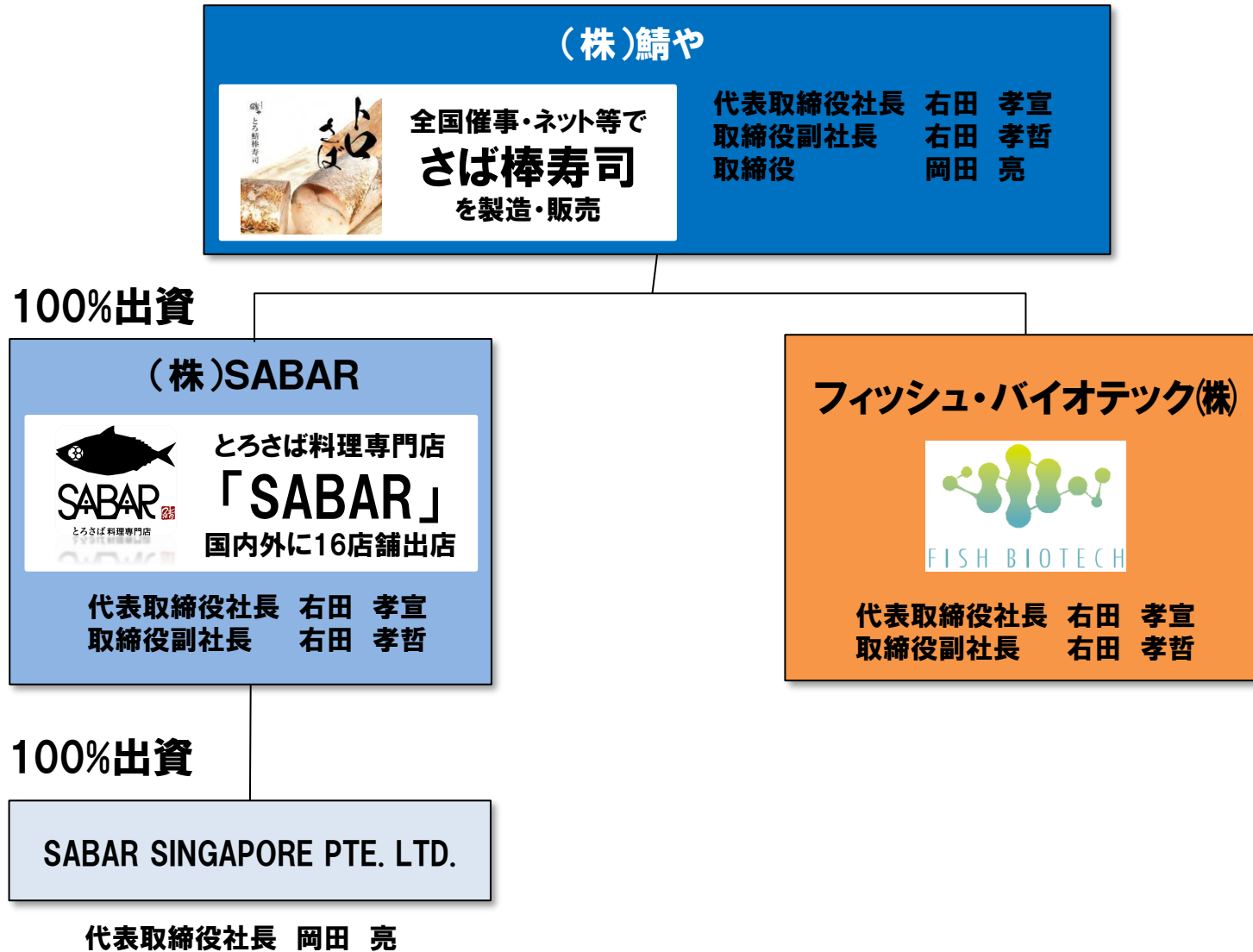
株式会社鯖や
株式会社SABAR
フィッシュ・バイオテック株式会社

サバ博士:右田 孝宣

- ◆大阪生まれ 大阪育ち
- ◆1974年生
- ◆妻一人 男子3人
- ◆高校に4年通う
- ◆19歳まで全く魚が食べれなかった
- ◆高校卒業後、魚屋に勤める
- ◆23歳で単身オーストラリアに行く
- ◆入社時2店舗のお店を13店舗まで拡大
- ◆給料が10倍上がり、社長の話がある
- ◆オーストラリアで成功するが、日本での可能性に賭け、26歳の時に帰国
- ◆様々な仕事にチャレンジするが、全てうまくいかず挫折
- ◆30歳で居酒屋「笑とり」オープン
- ◆2007年6月 株式会社鯖や設立
- ◆2014年6月 株式会社SABAR設立
- ◆2017年7月 フィッシュ・バイオテック株式会社設立 (旧クラウド漁業)

グループ企業及び代表者略歴

鯖やグループ関連図



JR西日本様

日本経済新聞

JR西日本、サバ料理店の鯖やに出資 養殖事業を強化

2016/2/9 11:21 | 日本経済新聞 電子版

保存 共有 印刷 通知 印刷 共有 印刷 通知 印刷 共有 印刷 通知

サバ料理専門店を運営する鯖や（大阪府豊中市）は、西日本旅客鉄道（JR西日本）と資本業務提携した。JR西日本が鯖やの第三者割当増資を引き受け、8日までに発行済み株式の5%を取得した。両社は昨年6月から鳥取県の養殖サバの共同販売を始めている。資本提携で連携を強めて、養殖サバの事業拡大を進める。

**JR西日本が展開する「お嬢サバ」の
販路拡大、ブランディングにおける
連携を強化し、事業拡大を推進。**



神明ホールディングス様

日本経済新聞

神明、サバ専門店に10%出資 第三者割当増資で、出店拡大

2016/12/21 6:00

保存 共有 印刷 通知 印刷 共有 印刷 通知 印刷 共有 印刷 通知

コメ卸最大手の神明は20日、サバ料理専門店の鯖や（大阪府豊中市）に10%出資すると発表した。28日に鯖やが実施する第三者割当増資に応じる。出資額は非公表。

神明は5月に鯖やと業務提携を結び、12月上旬に同社のフランチャイズチェーン（FC）

**コメの消費拡大に向けて、
SABARのFC展開及び、SABAR店舗
へのコメの供給を開始。**



日本水産様

日本経済新聞

日本水産は水産業のスタートアップ企業、鯖や（大阪府豊中市）とサバの商品開発や情報発信などで業務提携する。冷凍食品や惣菜などのメニュー開発に取り組み、秋からは日水が養殖したサバの原料も提供する。国内では消費者の魚離れや漁業現場の担い手の高齢化で水産業が停滞するなか、日水は成長戦略に位置づける中食分野で相乗効果を期待する。

**外食及び惣菜向けの
商品の開発・販売、サバ原料供給
など多方面で連携し、事業展開。**



NTTドコモ様



実験中の養殖サバ



（株）鯖や NTTドコモ
業務提携契約

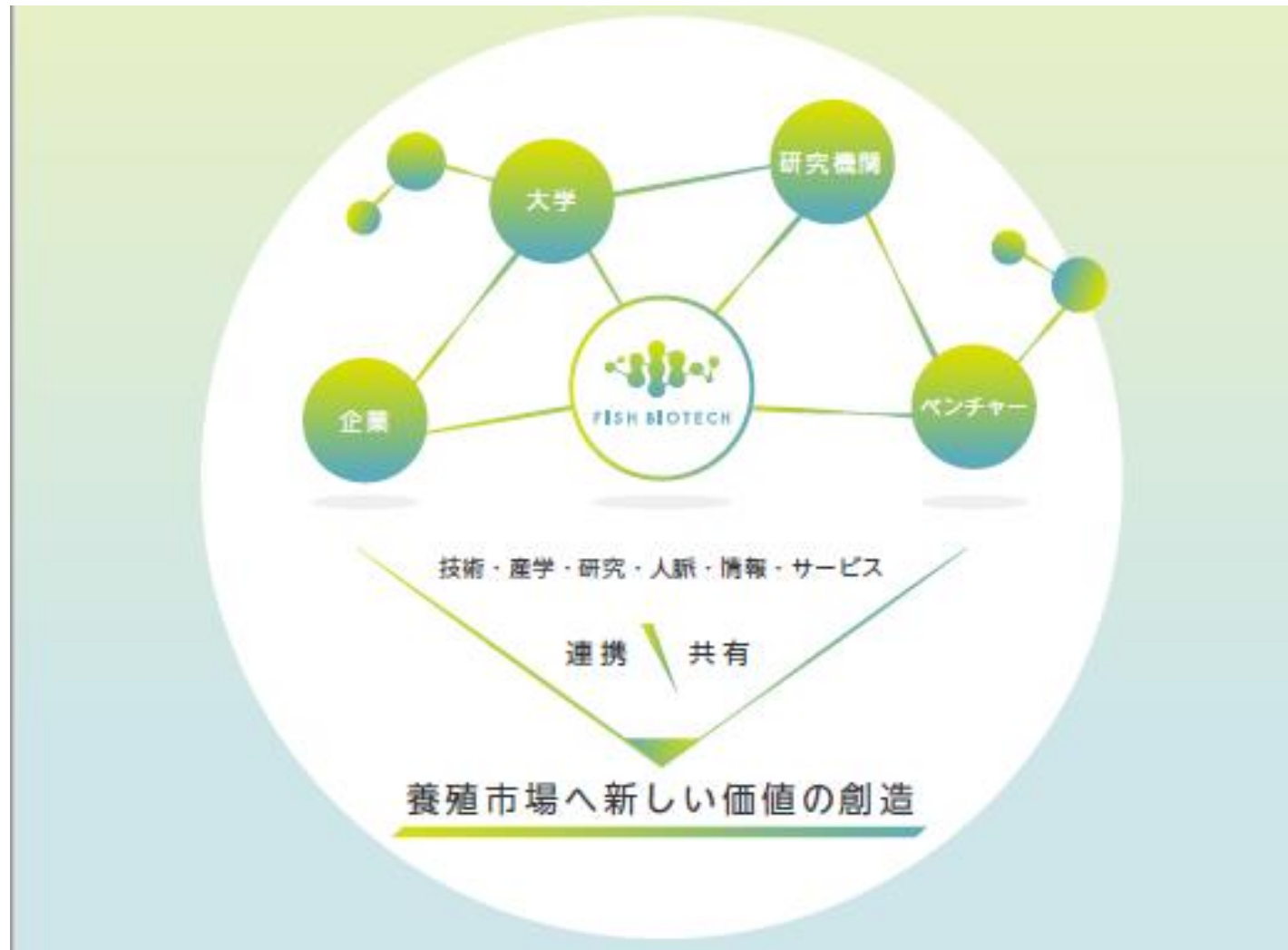
ドコモ「地域の活性化に貢献」
鯖や「新養殖モデル確立へ」

儲かる養殖業めざす

ICTでサバ養殖実証実験

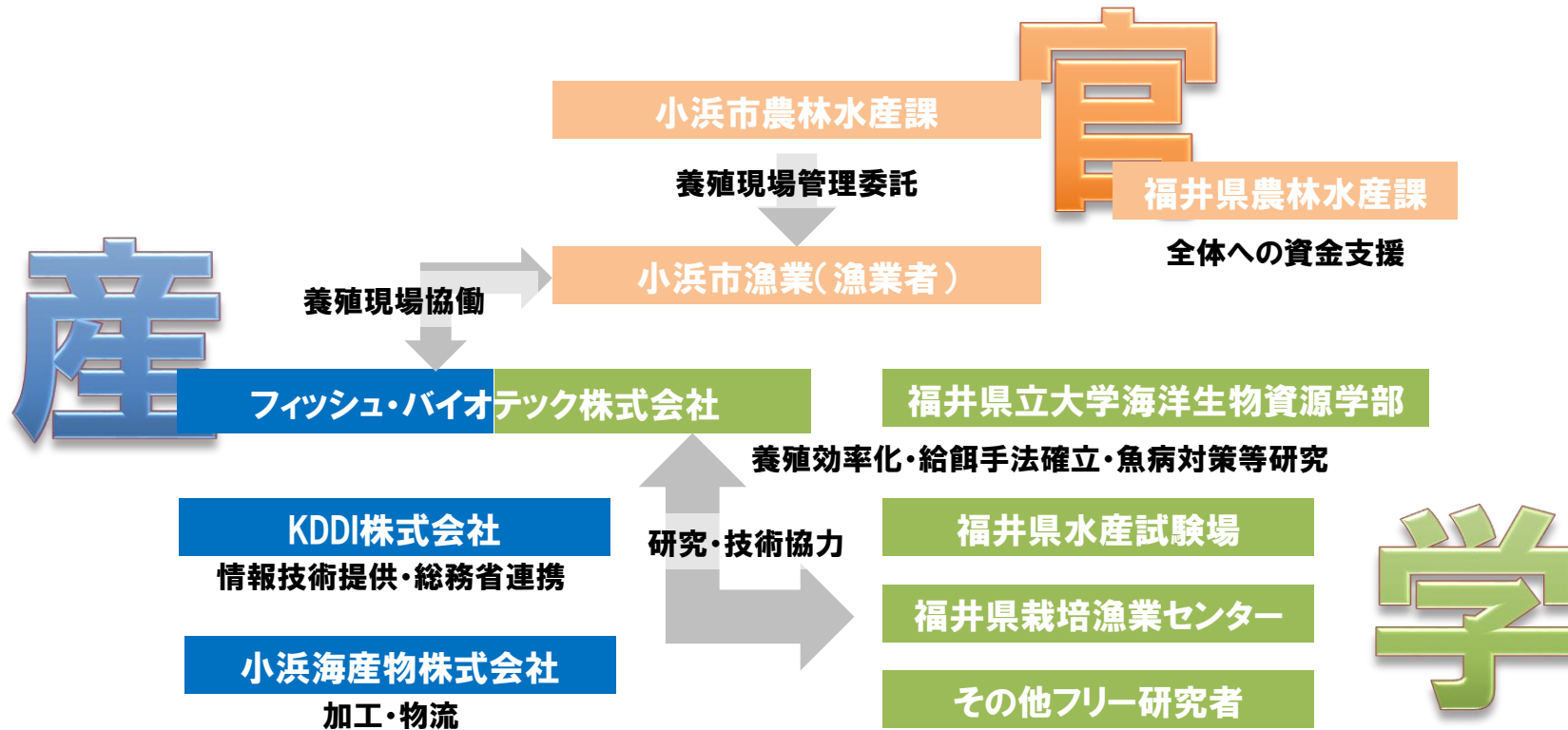
オープン・イノベーションによる事業開発

私たちはR & D(研究開発機関)として、オープンイノベーションにより、他社のノウハウをまとめ、「養殖」という市場で挑戦・商品化をしてみたい。



オープン・イノベーション実績(養殖技術・給餌等)

産・官・学連携により鯖養殖に関する研究と実証実験を実施



1. サバ養殖の科学的データ収集・分析
2. サバ養殖におけるIoT導入効果検証
3. サバの市場分析、消費行動分析

品質規格に基づく
サバ養殖マニュアル
を作成

今後、福井大学・愛媛大学と連携して餌の開発を推進予定

オープン・イノベーション実績(養殖管理システム)

ICTを活用して養殖を行う「養殖管理クラウド(仮)」システムを
共同で開発・構築を行っています。



役割

- 金沢大学竹内教授と“サバ養殖の給餌最適化”の共同研究を締結
- ドコモの養殖ソリューションをベースとして、経験と勘に頼らない“新しい養殖モデル”を確立

- 養殖管理クラウド(仮)を開発し、フィッシュバイオテックの養殖施設でフィールド検証。
- ノウハウを共有し、給餌量最適化と低斃死率のエビデンス

「養殖管理クラウド(仮)」システムによる効果

■給餌量最適化

- ・水中カメラでエサの喰いが悪くなったタイミングを・上記をAIで学習し、遠隔で給餌を中止
- ・担当者の経験と勘(フィーリング)からデータによる裏づけ
- ・センサー情報から成長率の良い条件・悪い条件を解析し最適な給餌量を指示

■へい死率低下

- ・給餌量から生け簀内尾数をカウントし、へい死数の把握
- ・病気になりやすい条件を解析し、ある条件下でアラート
- ・AquaMagicを活用し、魚体長 & 重量等の成長度をモニタリング

■出荷時期調整

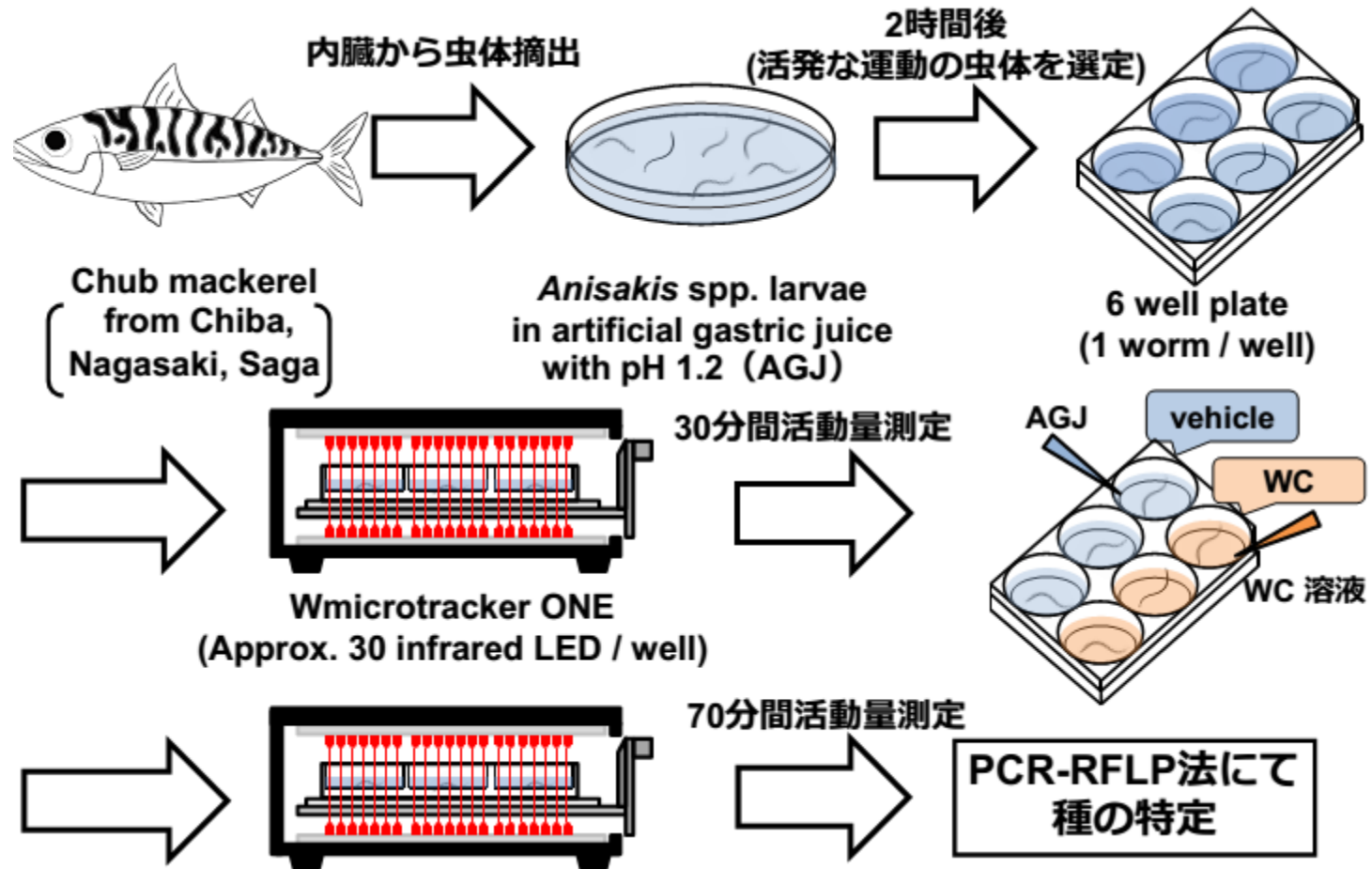
- ・市況状況等から最適な出荷時期を見据えた生産計画シミュレーション
- ・正確な在庫管理

■日常業務の負担軽減・効率化

- ・給餌記録を手書き入力からタブレット入力へ
- ・水温等の海洋モニタリングを自動化

オープン・イノベーション実績(アニサキス抑制)

大幸薬品と共同でアニサキス抑制についての研究を推進



より安全・安心な魚の養殖の実現に向けて、
有効な手法や餌などについて開発を行っていきます。

筑波大学初ベンチャーとの藻類を活用した 「新たな餌」と「美味しい魚」の共同研究を開始

フィッシュ・バイオテック

- 串本町の設備を使った実験
- 入口(種苗)から出口(成魚)までの育成
- 出来た商品のマーケティングと
サステナブルな餌の啓蒙

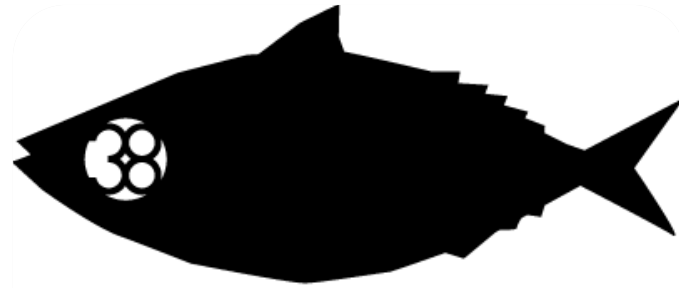
MoBiol(モビオル)

- 原料及びその詳細データの提供
- 大学設備を使った“おいしい”の定義の分析
- 今までに実施していた実験の知見の提供

魚に必須のオメガ3脂肪酸の供給源である“藻”
を活用した餌の開発

魚粉に頼らず“おいしい”魚の養殖が可能に。

とろさば料理専門店 「SABAR」



SABAR 

とろさば料理専門店
とろさば料理専門店

まだ出逢ったことのない「とろさば」との出逢いの場
とろさばのアンテナショップを展開！！

SABAR福島店



SABAR南森町店



SABAR烏丸店



SABAR大門口店



**6年間で岡山/広島/京都/神戸/大阪/岐阜
名古屋/東京/シンガポール/に17店舗出店！
国内15店舗、海外2店舗**

SABAR三番街店



SABAR銀座店



SABARシンガポール店



SABAR神戸元町店



テーマパークの実験店舗(おさかな村)2020.3.8 OPEN!



魚を丸ごと楽しむ村
和歌山県

おさかな村

おさかな村でできる
こと

おさかな村マップ

おさかな村のできご
と

トピックス



アクセス

営業時間

おさかな村って?

お食事を予約する



食 と 体験 と 学 び を通して

魚を丸ごと楽しむ村

研究開発内容の展示・啓蒙の場としてのテーマパーク

主要コンテンツ | さばらぼ



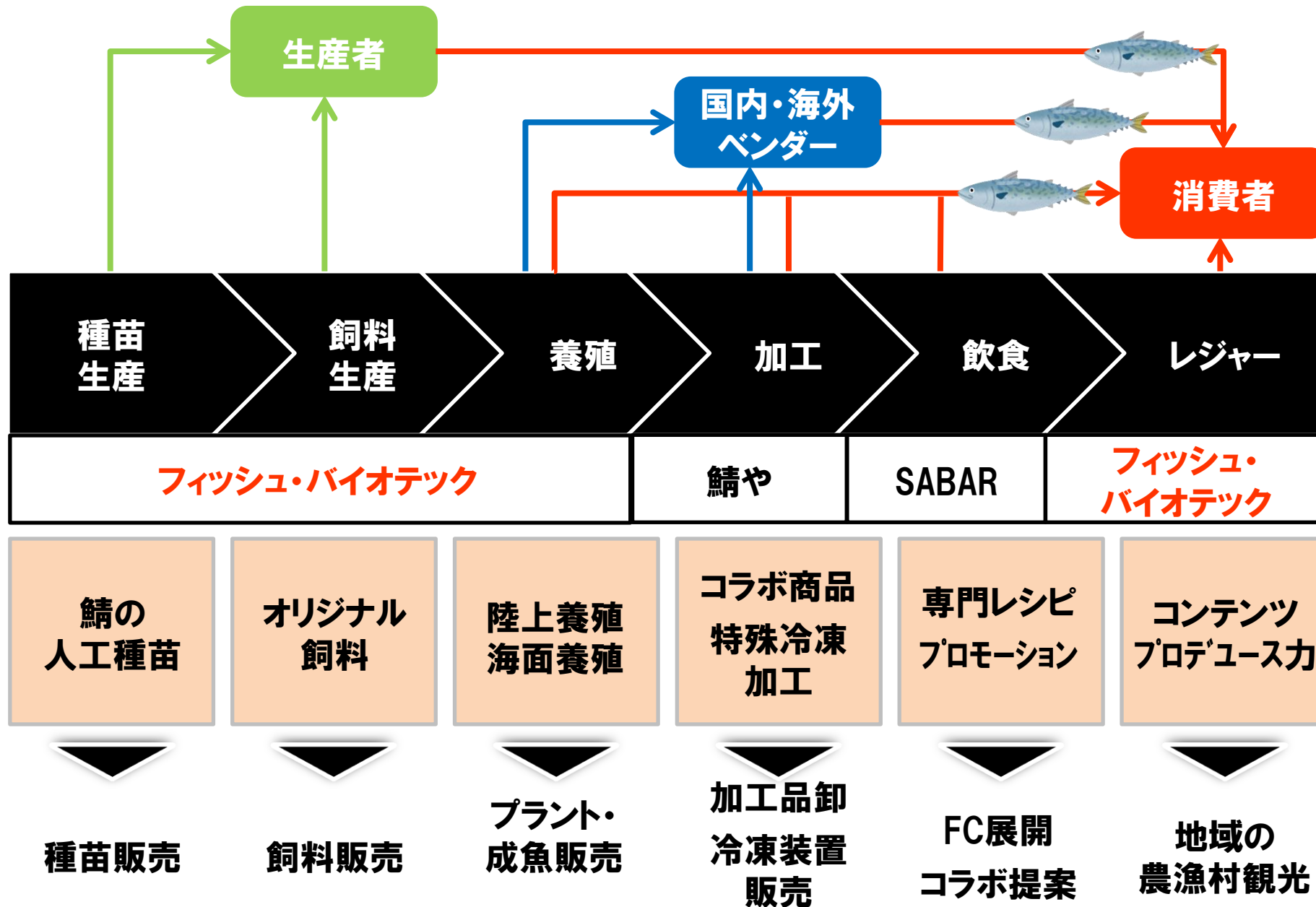
主要コンテンツ | ミニ釣り堀、餌やり



研究開発内容の展示・啓蒙の場としてのテーマパーク



川上→川下までの一気通貫モデルとは



事業環境

日本の食品ロス量は年間646万トン (平成27年度推計)

これは国連世界食糧計画(WFP)による食糧援助量(約320万トン)の2倍

年間1人当たりの食品ロス量は51kg (平成27年度推計)

これは年間1人当たりの米の消費量(約54kg)に相当

【日本】

食料を海外からの輸入に大きく依存

- ・食料自給率(カロリーベース)は**38%**
(農林水産省「食料需給表(平成28年度)」)

廃棄物の処理に多額のコストを投入

- ・市町村及び特別地方公共団体が一般廃棄物の処理に要する経費は**約2兆円/年**
(環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」)

食料の家計負担は大きい

- ・食料が消費支出の**1/4**を占めている
(総務省「家計調査(平成28年)」)

深刻な子どもの貧困

- ・子どもの貧困は、**7人に1人**と高水準
(厚生労働省「平成28年国民生活基礎調査」)

【世界】

世界の食料廃棄の状況

- ・食料廃棄量は年間**約13億トン**
- ・人の消費のために生産された食料のおよそ**1/3**を廃棄

(国連食糧農業機関(FAO)「世界の食料ロスと食料廃棄(2011年)」)

世界の人口は急増

- ・2017年は約75億人、2050年では**約97億人**
(国連「World Population Prospects The 2017 Revision」)

深刻な飢えや栄養不良

- ・飢えや栄養で苦しんでいる人々は**約8億人**
- ・5歳未満の発育阻害は**約1.5億人**
(国連「世界の食料安全保障と栄養の現状2017」)



持続可能な開発目標と食品ロスの削減

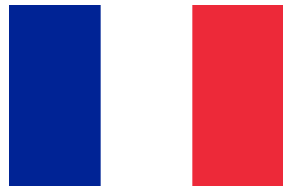


【SDGsにおける食品ロス関係の記載】

目標 12. 持続可能な生産消費形態を確保する

12-3 2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品の損失を減少させる。

＜すでに多くの国が解決に向けた様々な取り組みを開始＞



フランス：
「食品廃棄禁止法」の制定



スペイン：
「シェアリングエコノミー」としての“連帯冷蔵庫”



イギリス：
「余った食材」をシェアする
アプリの開発



オーストラリア：
野菜以外の食品ロス削減に
寄与「無料スーパー」

エコ・フィード・サイクルを産み、社会に貢献する

12 つくる責任
つかう責任



「たべのこし」を想像されることが多いフードロス(食品ロス、食料ロス)ですが、食品の廃棄や損失の原因は多様で、**生産、加工、小売、消費**の各段階で発生しており、近年様々な対策がなされていますが、私たちは再生化が最も進んでいないとされる、**小売**のプロセスで廃棄される「食料」を「魚の養殖飼料」へ再生します。

生産

農業、漁業といった一次産業。農業分野では飼料再生、また、肥料還元、バイオマス発電など、再生資源化が進んでいる。漁業分野が遅れている。

加工

食品工場やサイロといった、加工と保管業を思とする二次産業より排出される。廃棄量が予測可能、計画再生、再利用のシステム化が進んでいる。

小売

回収、衛生管理に難点が多く、再生飼料化がむずかしいとされている。未開拓エリア

消費

一般消費者による、食品廃棄をさす。食べ残しなど、賞味期限切れなど。エンドユーザーの意識改革に焦点を置き、行政側が学校教育などで周知

小売から再生

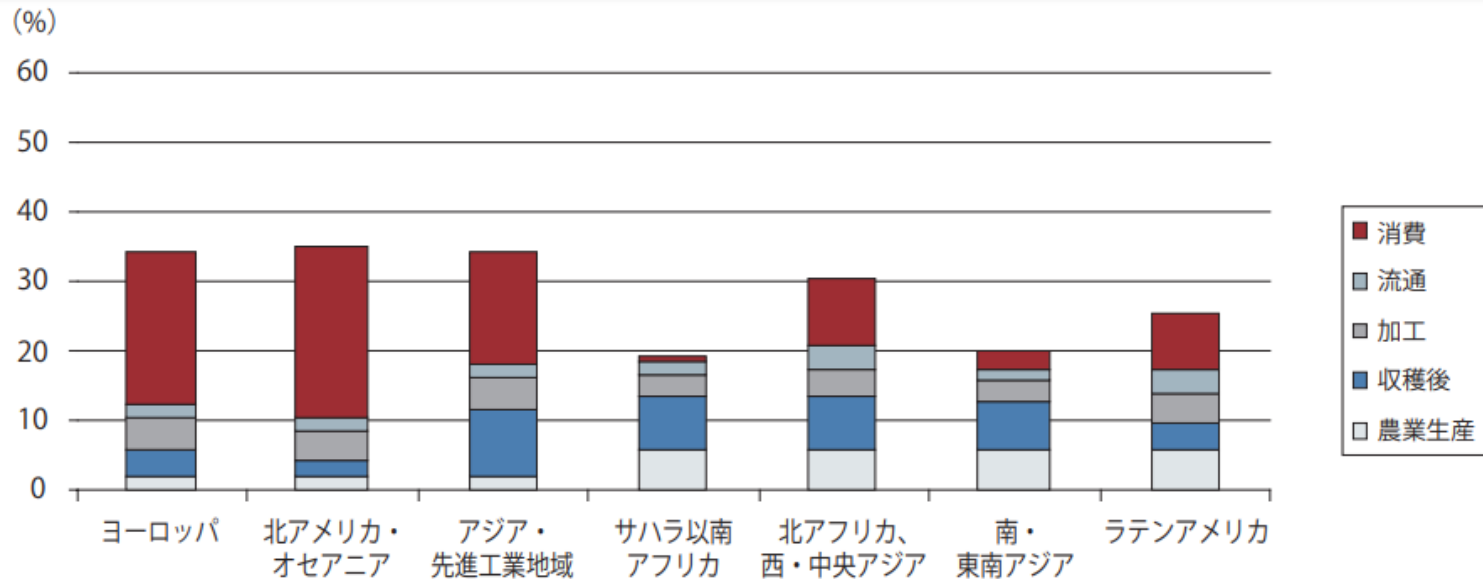
<再生飼料>

レストラン、コンビニ、スーパーなど、日々複雑な原材料や添加物で構成されるものは飼料化が困難とされている。うどんは小麦と塩、水で構成されており、良質な再生飼料となる。

フードロスの現状(穀類の場合)

穀類においては**生産量の約35%が廃棄**されている。
消費者段階でのロスが最も大きく、穀物の廃棄総量の50%。

■地域別、フードサプライチェーンの各段階で発生したロス・廃棄量の当初生産量に占める割合(穀物)



※国際連合食糧農業機関(FAO)資料より抜粋

日本でも最大手の某うどんチェーン店では、
1日1店舗で多い店で100kg・少なくとも30kgの
うどんを廃棄している現状があります。

**持続可能な漁業は
天然資源を侵さない養殖漁業という信念**

	天然	私たちの養殖
漁獲量	減少傾向	計画生産による数量管理
アニサキス	危険性アリ	99.9%を証明
栄養価	ムラが多い	健康に育てるための管理給餌
環境	乱獲被害	生態系侵食をしない
病気	対策ができない	予防を基本とした健康育成
育成	季節や運	蓄積データを基に予測、対策

約69%

養殖漁業における売上に対する餌代の割合
※国内ブリ養殖事例（平成18-24年平均）

法人・個人ともに漁労利益は赤字拡大

日本の養殖漁業を成長させる為には
低収益の原因となっている餌代の課題解決が急務

課題解決に向けた取組方法

養殖管理システム

- ①魚の体調に合わせた給餌で餌量を効率化
- ②自動給餌システム導入で労働力を削減

安価で高機能な飼料

- ①廃棄される未利用魚を活用した飼料の開発
- ②フードロスを活用した飼料の開発

完全養殖

- ①選抜育成された優秀な人工種苗により、病気などに強く健康で美味しく、アニサキスフリーの完全養殖を実現化。