

## 鯖やグループ概要

鯖やグループは、さば寿司を製造・販売する「鯖や」、さば料理専門店を運営する「SABAR」、サバの海面養殖などを手掛ける「フィッシュ・バイオテック」の3社からなり、『サバのある生活を提供する』を会社使命とし、サバの総合商社をめざして、日本の水産業の一助となるべく邁進しています。

今までに、「お嬢サバ」や「よっぱらいサバ」などの養殖事業のブランディングに携わり、認知拡大や美味しさを知っていただくために、イベント開催や SABAR 店舗での提供など、積極的に活動してまいりました。

このたびは、和歌山県串本にある鯖やグループの養殖漁場にて、MoBiol グループの技術(藻類由来の高品質 DHA の生産技術)を活用した実証実験を行い、高品質なサバの養殖を確立し、水産業の発展に寄与していくために業務提携を行う運びとなりました。

### 【鯖養殖研究拠点】

#### ■フィッシュ・バイオテック株式会社

本社所在地：大阪府豊中市庄内東町1-7-33-401

代表者：右田 孝宣

事業内容：水産養殖事業、水産配合飼料などの開発・製造・販売事業、水産物の卸売事業

設立：2017年7月

資本金：21.93百万円

### 【鯖製品の製造】

#### ■株式会社鯖や

本社所在地：大阪府豊中市庄内東町1-7-33-401

代表者：右田 孝宣

事業内容：サバ寿司製造販売・卸、サバ加工食品販売、サバのブランディングなど

設立：2007年6月

資本金：61.59百万円

### 【さば料理専門店の運営】

#### ■株式会社SABAR

本社所在地：大阪府豊中市庄内東町1-7-33-401

代表者：右田 孝宣

事業内容：飲食店運営(さば料理専門店、国内外17店舗)、フランチャイズ運営

設立：2014年6月

資本金：3百万円