

2026 年 4 月 9 日

～JR 東日本、東京大学、Phic との産官学連携プロジェクト 「umios Planet」がスタート～ 海とつながる豊かなライフスタイル商品のご提案

Umios 株式会社（本社所在地：東京都港区、代表取締役社長執行役員：安田 大助、以下、Umios）は、東日本旅客鉄道株式会社（本社所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：喜勢 陽一、以下、JR 東日本）、東京大学プラネタリーヘルス研究機構（所在地：東京都港区、機構長：五十嵐 圭日子、以下、東京大学 RIPH）、合同会社プラネタリーヘルス・イノベーションセンター（本社所在地：東京都港区、代表社員：方 健太郎、以下、Phic）との産官学連携プロジェクト「umios Planet」を 2026 年 4 月 9 日（木）に始動しました。その思想を表現する商品として、Umios はクロダイを活用した缶詰「くろだいのリエット」4 種を、同日より数量限定・一部店舗および通販サイト限定で発売します。



「umios Planet」は、当社と JR 東日本、東京大学 RIPH の三者が 2024 年 5 月に発表した人と地球にやさしい食「プラネタリーヘルスダイエット」(※1) の思想を基に、Phic がハブとなって構想を進めてきたプロジェクトです。Umios のパーパス「For the ocean, for life」を象徴的に体現するブランドとして、消費者・漁業従事者・地球環境の“三方よし”を実現する新たなモデルの構築をめざします。

今回発売する商品に使用しているクロダイは、適切な処理と加工を施すことでおいしさを十分に引き出せる魚種でありながらも、地域や時期によっては適正な価格が付きにくい“未・低利用魚”として、これまで十分に活用されていませんでした。「umios Planet」は、こうした資源のロスと漁業者の収益課題に向き合い、クロダイをホームパーティーやピクニックで楽しめるリエット（※2）缶詰へと昇華させることで、魚をより手軽に楽しめる新しい魚食の機会を提案します。

※1 人の健康と地球環境の持続可能性を同時に実現することをめざし、「人・街・地球」がバランスよく良好に保たれる未来を志向した、人と地球に優しく、持続的で楽しい食のあり方

※2 魚や肉をじっくり煮込んでほぐし、ペースト状に仕上げたフランス発祥の伝統的な保存食

【商品特長】

- 「くろだいのリエット カポナータ」
 - ・クロダイと、揚げなす、ズッキーニ、ピーマンなどの野菜を、ケーパーとオリーブオイルで味付けしたトマトソースで煮込み、リエット風に仕立てました。
 - ・ワインビネガーのほどよい酸味を楽しめます。
- 「くろだいのリエット グリーンペッパー」
 - ・クロダイをグリーンペッパーとオリーブオイル、レモン果汁でシンプルに仕上げ、リエット風に仕立てました。
 - ・グリーンペッパーの辛みと爽やかな香りが楽しめます。
- 「くろだいのリエット スパイシーチリビーンズ」
 - ・金時豆とひよこ豆の2種類の豆を、クロダイと合わせてリエット風に仕立てました。
 - ・クロダイをチリパウダーとガーリックで味付けしたトマトソースで煮込むことで、スパイシーな香りと味が楽しめます。
- 「くろだいのリエット ウイスキー仕立て」
 - ・クロダイにウイスキーとバター、オリーブオイルを合わせ、リエット風に仕立てました。
 - ・深い味わいのウイスキーとココのあるバターの甘い香りが楽しめます。



くろだいのリエット
カポナータ

くろだいのリエット
グリーンペッパー

くろだいのリエット
スパイシーチリビーンズ

くろだいのリエット
ウイスキー仕立て

【商品概要】

- ・ 商品名： くろだいのリエット
- ・ 発売日： 2026年4月9日（木）
- ・ 内容量： 70 g
- ・ 販売場所： Umios公式通販サイト「umiosマーケット」、
ニュウマン高輪 THE LINKPILLAR 1 NORTH 2F「La Vinotheque ニュウマン高輪店」他

【ご参考】

umios Planetに関する詳細は以下からもご確認いただけます。

https://www.umios.com/jp/corporate/news_center/news_topics/20260409_umiosplanet.pdf

以上

報道各位からのお問い合わせ先

Umios 株式会社 経営企画部

ブランドコミュニケーション・広報グループ

メール media@umios.com

2026年3月
マルハニチロは、Umiosへ

