

NEWS RELEASE

あの近大マグロがカップラーメンに！？

エースコックから「近大マグロ」中骨だし使用の塩ラーメン新発売！

エースコック株式会社（大阪府吹田市）ならびに学校法人近畿大学（大阪府東大阪市）は、「近畿大学水産研究所監修 近大マグロ使用 中骨だしの塩ラーメン」を平成 26 年 12 月 1 日（月）に新発売いたします。

<本件のポイント>

- 近大マグロの中骨を使用した商品化は初めて
- 近畿大学水産研究所店舗や一部の百貨店でしか提供されていない「近大マグロ」が全国で手軽に味わえる
- 天然のクロマグロに比べ、水銀濃度が低い安心安全な近大マグロの中骨だしを使用
- 水産研究所店舗で唯一使用していなかった骨を活用することでさらなる資源利用・保護の実現

■商品情報

近大マグロは近畿大学が世界で初めて完全養殖に成功した研究成果で、その研究成果を味わえる養殖魚専門料理店近畿大学水産研究所は、昨年の開業以来大阪・銀座両店舗で約 25 万人（10 月末現在）の来客数を誇る大人気店となっています。特に近大マグロは連日の完売状態で、まだまだ消費者の皆様の需要を満たすことができていません。

このたび、消費者の皆様のご要望に応えるべく、唯一店舗で使用していない骨から炊き出したエキスをスープに使用し、しっかりとした旨みや深いコクを味わっていただけるよう仕上げました。

本商品で近畿大学が世界に誇る安心安全な研究成果をご家庭で、お手軽に体感していただきたいと思えます。

- 発 売 日：平成 26 年 12 月 1 日（月）
- 商 品 名：近畿大学水産研究所監修
近大マグロ使用 中骨だしの塩ラーメン
- 希望小売価格：195 円（税抜）
- 販 売 エ リ ア：全国のコンビニやスーパー
- 販 売 数：発売より 3 ヶ月間で 150 万食の販売を予定



■開発経緯

近畿大学水産研究所店舗において身のみならず頭から尻尾までが提供されている「近大マグロ」で唯一使用されていなかったのは骨です。本学では、資源保護を実現する近大マグロだからこそ骨まで使い切りたいと考えていました。そこで、近畿大学水産研究所協力、監修のもとエースコック株式会社が商品化を実現しました。

使用していなかった中骨からエキスを抽出し活用することで、資源保護を実現する完全養殖の近大マグロならではのエコ活動の展開にもつながっています。

■商品特長

めん	適度な歯切れの良さがある、滑らかな丸刃のめんです。 (湯戻し時間：3分)
スープ	チキンベースに、魚介の旨みをしっかり利かせた深みとコクのある塩スープです。 近大マグロの中骨を使用した旨みの強いスープに鰹の旨みを合わせ、香辛料を程よく利かせる事で飽きの来ない味わいに仕上げました。
かやく	程良く味付けした焼豚、メンマ、彩りの良いねぎ、なると、風味豊かなしょうがを加えて仕上げました。
パッケージ	近大マグロの中骨をイメージしたインパクトあるデザインです。 フタにはシズルを入れ、美味しさを訴求しました。

【商品概要】

商品名	近畿大学水産研究所監修 近大マグロ使用 中骨だしの塩ラーメン
内容量	89g (めん 70g)
かやく	焼豚、なると、ねぎ、メンマ、しょうが
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 27809 0
ITFコード	1 49 01071 27809 7
希望小売価格	195円 (税抜価格)
個装サイズ	111×111×118mm
段ボールサイズ	445×342×123mm
個装重量	126g
ケース重量	1.8 kg

【参考資料】**■エースコック株式会社**

法人名	エースコック株式会社
本社所在地	大阪府吹田市江坂町 1-12-40 紙谷新御堂ビル
設立	1954年1月20日
代表者	村岡 寛
従業員数	670人（13年12月末時点）

■学校法人近畿大学

法人名	学校法人近畿大学
本部所在地	大阪府東大阪市小若江 3-4-1
設立	1925年
代表者	理事長 清水 由洋 / 学長 塩崎 均
学生生徒数	52,612人（学園全体）

■近畿大学水産研究所

本部所在地	和歌山県西牟婁郡白浜町 3153（白浜実験場）
開設	1948年 ※開設当初は「臨海研究所」
所長	宮下 盛
教職員数	197人（教員12人 / 技術員163人 / 事務員22人）
主な研究実績	・網いけす式養殖法の開発 ・18魚種の種苗生産（世界初）に成功 ・クロマグロの完全養殖達成 等

■株式会社アーマリン近大

本部所在地	和歌山県西牟婁郡白浜町 1番地 5
設立	2003年2月19日
代表者	代表取締役 達 浩康
従業員数	22人
売上	30億円（平成25年度）