

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百貨店の一部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

■ 商品情報

世界初のクロマグロ完全養殖に成功した近畿大学水産研究所監修のもと、品切れするほど人気で希少価値の高い「近大マグロ」は天然のクロマグロより水銀濃度が低く、安心安全なクロマグロです。その近大マグロの中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ご家庭で味わっていただける一杯に仕上げています。

- 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。



※本案内は、東商記者クラブ、水産庁記者クラブ、農政クラブ、農林記者会、文部科学記者会、大阪商工記者会、大阪科学・大学記者クラブ、東大阪市政記者クラブに配布しております。

■開発経緯

本商品は、今や連日大行列ができる人気店「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」の唯一使用されていなかった骨に着目し、近畿大学水産研究所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の会社概要**

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）

■ 学校法人近畿大学の概要

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）
教職員数	9,806人（学園全体）

■ 近畿大学水産研究所の概要

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）