

## NEWS RELEASE

近大マグロ使用ラーメン第一弾大好評につき、さらにパワーアップした第二弾商品の開発に成功！

近畿大学水産研究所監修

近大マグロ使用 中骨だしのまるやか魚介塩ラーメン  
商品記者発表会 並びに先行試食発表会のご報告



(左からエースコック こぶた、近畿大学水産養殖種苗センター 岡田教授、エースコック 安田副社長、同マーケティング部 今西)

平素は、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）では、「近畿大学水産研究所監修 近大マグロ使用 中骨だしのまるやか魚介塩ラーメン」を2015年11月23日に新発売させていただきます。発売開始に先立ち、19日にベクトルラウンジ（東京都港区）にて近畿大学水産研究所（本部：大阪府東大阪市 所長：宮下盛）と合同で商品記者発表会、並びに先行試食発表会を実施いたしましたのでご報告申し上げます。

### <本商品のポイント>

- ① 第一弾商品「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」は約150万食が即完売！大好評につき第二弾商品の発売が決定。
- ② 前回目よりさらに濃厚な肉感のある近大マグロ濃縮エキスの抽出に成功！  
近大マグロの深いコクと近大マグロエキス入りのぷりぷり食感つみれが味わえる。
- ③ 発表会当日はTwitter上でブロガー様のリアルタイムな感想やご質問に対応した。

当日は、エースコック株式会社代表取締役副社長・安田正人、近畿大学水産養殖種苗センター マグロ技術開発部長 特命教授 株式会社アーマリン近大 取締役 岡田氏、マスコミ関係者及び、ラーメン好きな一般ブロガー様にご参集いただき、担当者より商品の開発経緯や概要をご説明するとともに、商品の先行試食会が行なわれました。

当商品は、言わずと知れた人気で、身のみならず皮や目玉までほとんど食べられる「近大マグロ」において、唯一活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昨年12月にエースコック株式会社が商品化を実現しました。第一弾商品は約150万食が即完売と

大好評を頂き、第二弾商品の開発に至りました。前回品よりさらに肉感のある近大マグロ濃縮エキスの抽出に成功し、濃厚なスープとエキスを配合したぷりぷり食感のつみれを味わっていただけます。近大マグロの深いコクと旨みが従来活用されていなかった中骨からエキスを抽出し使用することで、「完全養殖の近大マグロをまるごと食べられる」というエコ活動にもつながっています。店舗では未だ行列が続き、品切れするほど人気で希少価値の高い「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。

#### 【商品情報】

- 商品名： 近畿大学水産研究所監修  
中骨だしのまるやか魚介塩ラーメン
- 発売日： 2015年11月23日（月）
- 発売地区： 全国（コンビニ・スーパー等）
- 希望小売価格： 220円（税抜）

