



## 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！

# エースコック×近大マグロ タイアップ第二弾商品 「近大マグロ使用 中骨だしのまるやか魚介塩ラーメン」 発売決定！

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 中骨だしのまるやか魚介塩ラーメン」を平成 27 年 11 月 23 日（月）に新発売いたします。

### <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 前回品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旨みが味わえる。
- ③ 近大マグロエキス入りのぷりぷり食感つみれ投入により、食べ応え抜群！
- ④ ラーメン好きの一般ブロガー様を招待した商品記者発表会並びに先行試食会を実施！

### 【開発経緯】

本商品は、身のみならず皮や目玉までが食べられる「近大マグロ」において、唯一使用していない骨に着目し、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、さらにパワーアップした第二弾商品の開発に至りました。サステナブルな「完全養殖の近大マグロ」の従来使用されていない中骨からエキスを抽出し活用することで、天然資源保護のエコ活動にもつながっております。

### 【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、スープとつみれに「近大マグロ」の中骨を炊き出したエキスを使用しています。別名「海のダイヤ」とも呼ばれるクロマグロの、しっかりとした旨みや深いコクを感じられるスープとぷりぷり食感のつみれで、「近大マグロ」の中骨だしを余すところなく楽しめる一杯に仕上げています。

- 発 売 日 : 2015 年 11 月 23 日（月）
- 商 品 名 : 近畿大学水産研究所監修  
近大マグロ使用 中骨だしのまるやか魚介塩ラーメン
- 希望小売価格 : 220 円（税抜）
- 販売エリア : 全国のコンビニやスーパー等



**【商品特長】**

商品名	近畿大学水産研究所監修 近大マグロ使用 中骨だしのまるやか魚介塩ラーメン
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	チキンとポークをベースに、マグロの旨みをしっかり利かせた深みとコクのあるまるやかな塩スープです。 マグロの中骨を使用した旨みの強いスープに、香辛料を利かせる事でメリハリのついた飽きの来ない味わいに仕上げています。
かやく	近大マグロの中骨だしが入ったつみれ(魚肉練り製品)をメインに、適度な味付けをしたメンマ、色調の良いねぎ、唐辛子を加えて仕上げました。
パッケージ	近大マグロ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 中骨だしのまるやか魚介塩ラーメン
内容量	93g (めん 70g)
かやく	魚肉練り製品、ねぎ、メンマ、唐辛子
荷姿	12食×1
JANコード	49 01071 27852 6
ITFコード	1 49 01071 27852 3
ケース JANコード	—
希望小売価格	220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	130g
ケース重量	1.8kg

## 【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 (むらおか ひろし)
従業員数	5,893 名 (グループ全体)

### ■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 (しみず よしひろ) / 学長 塩崎 均 (しおざき ひとし)
学生生徒数	52,065 人 (学園全体)
教職員数	9,854 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 (みやした しげる)
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	<ul style="list-style-type: none"><li>・網いけす式養殖法の開発</li><li>・人工ふ化による 18 魚種の完全養殖達成</li><li>・クロマグロの完全養殖達成 等</li></ul>