

NEWS RELEASE

近畿大学水産研究所×つるとんたん×スーパーカップの強カタッグ
質にも量にもこだわった究極の一杯が完成！

**(コンビニ限定) 近畿大学水産研究所×つるとんたん監修
スーパーカップ1.5倍 近大マグロ使用 魚だしカレーうどん
商品記者発表会並びに先行試食発表会のご報告**



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（大阪府吹田市）では、「(コンビニ限定) 近畿大学水産研究所×つるとんたん監修 スーパーカップ1.5倍 近大マグロ使用 魚だしカレーうどん」を2016年11月7日に新発売させていただきます。発売開始に先立ち、1日につるとんたん北新地本通り琴しょう楼（大阪府大阪市）にて近畿大学水産研究所（大阪府東大阪市）、カトープレジャーグループ（大阪府大阪市）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。

<本件のポイント>

- ① 近大マグロ使用シリーズ第三弾！第一弾は約150万食、第二弾は約180万食が完売した人気シリーズから、質にも量にもこだわった究極の一杯が登場！
- ② 人気うどん店「つるとんたん」を新たに迎えた夢のコラボレーションが実現
なんと「つるとんたん」は1989年の開業以来初のコラボレーション！
- ③ 発表会当日は、商品の開発経緯を説明するとともに商品の試食会を実施！

当日は、エースコック株式会社代表取締役社長・むらおかひろし村岡寛、近畿大学水産研究所ますましゆけい所長升間主計、カトープレジャーグループ 代表取締役兼 CEO かとうともやす加藤友康、及び、マスコミ関係者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2014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。2014年発売の第一弾が約150万食を即完売、翌年2015年の第二弾も約180万食が完売するほどの大好評を頂きました。

2016年の第三弾商品は、超人気店「つるとんたん」とコラボレーションすることで、さらに商品に磨きをかけパワーアップさせることで、発売に至りました。しっかりとした旨みや深いコクを感じられる「近大マグロ」の中骨を炊き出したエキスをスープに使用することはもちろん、「つるとんたん」のお墨付きを得たうどんと和風カレースープの味わいで、コラボレーション商品ならではの特別な美味しさを感じられます。さらに、この美味しさをスーパーカップ1.5倍で仕上げることで、しっかりとした食べ応えと満足感を実現しました。

また、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。

【商品情報】

- 発売日：
2016年11月7日（月）
- 商品名：
（コンビニ限定）近畿大学水産研究所×つるとんたん監修
スーパーカップ1.5倍 近大マグロ使用 魚だしカレーうどん
- 希望小売価格：
220円（税抜）
- 販売エリア：
コンビニ限定

