

報道関係者各位

令和5年（2023年）4月10日

近畿大学

株式会社アーマリン近大

養殖魚専門料理店「近畿大学水産研究所」創業10周年 4月20日（木）～30日（日）に特別イベントを開催

近畿大学（大阪府東大阪市）と近畿大学発ベンチャー企業である株式会社アーマリン近大（和歌山県白浜町）が、大阪・梅田と東京・銀座に出店している「近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所」は、今年、創業10周年を迎えます。

これを記念して、令和5年（2023年）4月20日（木）～30日（日）の期間、特別メニューや特典を提供する創業10周年イベントを開催します。



「近大10魚種の押し寿司～近大宝石箱～」(左上)、「世界に恋する近大魚～Fish Japanese entrée～」(右上)

「近大10魚種のお造り盛り合わせ」(下)

1. 本件のポイント

- 養殖魚専門料理店「近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所」が創業10周年

NEWS RELEASE

- 創業10周年にちなみ、近大産養殖魚10魚種を使用した特別メニューほかを提供するイベントを開催
- 「養殖魚の価値の転換」という目標を掲げ、10年間で160万人に安心・安全で美味しい養殖魚を提供、養殖魚の価値向上に貢献

2. 本件の内容

養殖魚専門料理店「近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所」は、「養殖魚の価値の転換」という目標を掲げ、平成25年（2013年）に開店しました。オープンから令和5年（2023年）3月末までに、大阪店は1,010,128人、銀座店は391,342人という多くのお客様にご来店いただきました。また、令和2年（2020年）には、東京駅構内のグランスタ東京に「近畿大学水産研究所 はなれ」を出店し、これまでに198,659人の方々にご来店いただきました。3店舗合計でお客様は160万人を超えます。

これまでの10年間で、安心・安全で美味しい養殖魚を提供することはもちろん、持続可能な養殖魚の重要性を打ち出すことによって、天然魚が重視されていた日本において、養殖魚の価値が見直されてきました。また、学生が考案したメニューや制作した食器などを使用することで、近畿大学の建学の精神である「実学教育」を実践する場所としても活用してきました。

創業10周年の特別イベントでは、近畿大学農学部食品栄養学科准教授 富田圭子が監修した「世界に恋する近大魚～Fish Japanesque entrée～」と「近大10魚種の押し寿司～近大宝石箱～」、さらに「近大10魚種のお造り盛り合わせ」を特別メニューとして提供します。また、期間中にご来店いただいた方全員に、近畿大学水産研究所をモチーフとしたオリジナルポチ袋をプレゼントします。



大阪店（大阪・梅田）



銀座店（東京・銀座）

3. イベント概要

実施期間：令和5年（2023年）4月20日（木）～30日（日）

実施店舗：近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所 大阪店、銀座店

※東京駅グランスタ東京の「近畿大学水産研究所 はなれ」では実施しません。

実施時間：大阪店（ランチ 11:00～15:00 L.O.14:00/ デイナー 17:00～23:00 L.O.22:00）

銀座店（ランチ 11:30～15:00 L.O.14:00/ デイナー 17:00～23:00 L.O.22:00）

NEWS RELEASE

※銀座店、期間中の日曜日のディナータイムは、17:00～22:00 (L.O.21:00)

特 典：イベント期間中に来店された全てのお客様にオリジナルポチ袋をプレゼント

※特別メニューをご注文でない方も対象

お問合せ：株式会社アーマリン近大

T E L: 0739-42-4116 (9:00～17:00)



オリジナルポチ袋

4. 特別メニュー

料 理 名：「世界に恋する近大魚～Fish Japanese entrée～」

価 格：1,800円（税込） 提供時間：ディナー限定

献立内容：近大マグロのタコス（南米：メキシコ）

近大マダイのフィッシュ&チップ(オセアニア：オーストラリア)

近大クエタマのクスクス（アフリカ：モロッコ）

近大産キンダイのヤムンセン（アジア：タイ）

近大シマアジのアヒージョ（ヨーロッパ：スペイン）

料理概要：近大卒の養殖魚が世界五大大陸を旅するというコンセプトのメニューです。近大養殖魚が今後世界に羽ばたいて行くことを願うとともに、コロナ禍で制限されていた海外旅行を料理で体験していただきます。近畿大学の学園章をイメージした器もポイントです。

特 典：本メニューをご注文のお客様に、生ビールを1杯10円で販売 ※2杯目以降は通常価格

料 理 名：「近大10魚種の押し寿司～近大宝石箱～」

価 格：2,000円（税込） 提供時間：ランチ限定

献立内容：前菜三種、近大宝石箱（押し寿司）、味噌汁

料理概要：「ワクワク感の演出」「食事を楽しんでいただく」「感謝を表現」というキーワードを元にメニュー化しました。蓋を開けた瞬間にキラキラとしたお魚が輝く、まさに宝石箱のような押し寿司です。もちろん味も自信作ですが、SNS映えも期待できるメニューです。

料 理 名：「近大10魚種のお造り盛り合わせ」

価 格：2,500円（税込） 提供時間：ディナー限定

使用魚種：近大マグロ、マダイ、ブリヒラ、シマアジ、クエタマ、ヒラメ、キンダイ、サクラマス、マサバ、マアナゴ

料理概要：グランドメニューのお刺身盛り合わせは6点盛りですが、10周年を記念して、近畿大学水産研究所が誇る養殖魚10種類を盛り合わせにしました。10周年のお得な価格で、近大マグロだけでなくいろいろな種類の近大産養殖魚を食べ比べることができます。

※いずれも数量に限りがあり、無くなり次第終了となります。

5. 店舗概要

店 名：近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所 大阪店

住 所：大阪府大阪市北区大深町3番1号 グランフロント大阪北館6階

営業時間：ランチ 11:00～15:00 (L.O.14:00) デイナー 17:00～23:00 (L.O.22:00)

※定休日はグランフロント大阪に準ずる

開 業 日：平成25年（2013年）4月26日

店 名：近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所 銀座店

住 所：東京都中央区銀座6丁目2番先 東京高速道路山下ビル2階（銀座コリドー街）

営業時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00) デイナー 17:00～23:00 (L.O.22:00)

※不定休、年末年始は休業

開 業 日：平成25年（2013年）12月4日

店 名：近畿大学水産研究所はなれ グランスタ東京店

住 所：東京都千代田区丸の内1丁目9-1 グランスタ東京1階

営業時間：10:00～22:30 (L.O.22:00)

※定休日はグランスタ東京に準ずる

開 業 日：令和2年（2020年）8月3日

6. 本資料の配布先

大阪商工記者会、東商記者クラブ、水産庁記者クラブ、大阪科学・大学記者クラブ

和歌山県政記者クラブ、和歌山県地方記者室、和歌山県政放送記者クラブ

東大阪市政記者クラブ

【本件に関するお問合せ先】

学校法人近畿大学 経営戦略本部広報室

担当：坂本、カルタジローネ

TEL：06-4307-3007 FAX：06-6727-5288

E-mail：koho@kindai.ac.jp

【関連画像の提供】



本件に関する画像を以下サイトでご提供します。

ご自由にお使いください。

<https://goo.gl/66nurK>