



エースコック

2014年12月3日

ACECOOK *NEW RELEASE*

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
スープに「近大マグロ」の希少な中骨を使用したカップめんが登場!!

**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
新発売・記者発表会のご報告**



(左から近畿大学水産研究所 宮下所長、アーマリン近大 達社長、エースコック 村岡社長、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 中骨だしの塩ラーメン」を2014年12月1日に全国発売いたしました。

発売当日に、東京商工会議所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)
と合同記者発表を実施致しましたのでご報告申し上げます。

当日は、エースコック株式会社代表取締役社長・村岡寛、近畿大学水産研究所所長・宮下盛氏、
株式会社アーマリン近大代表取締役社長・達浩康氏、マスコミ関係者にご参集いただき、商品担
当者より開発経緯や概要をご説明するとともに、商品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中骨に着目し、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。マグロの中骨からエキスを抽出し活用することで、「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。店舗では連日大行列が
続き、品切れするほどの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る
ます。

【 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



【 発売日・発売地区 】

2014 年 12 月 1 日 (月) 全 国