

(お知らせ)



近畿大学
KINDAI UNIVERSITY

2023 年 10 月 10 日
株式会社コロワイド MD
近畿大学

近畿大学とニチレイフーズが共同開発した 「アセロラ真鯛®」を、外食チェーンとして初めて コロワイドグループで通年販売を開始

コロワイドグループのマーチャンダイジングを統括する株式会社コロワイド MD（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：磯野健雄、以下「コロワイド MD」）は、2023 年 10 月 10 日（火）から、近畿大学（大阪府東大阪市、学長：細井美彦）と株式会社ニチレイフーズ（本社：東京都中央区、代表取締役社長：竹永雅彦、以下、「ニチレイフーズ」）が共同で開発した養殖魚、「アセロラ真鯛®」を調達し、コロワイドグループの株式会社アトムが運営する回転すし業態「にぎりの徳兵衛」・「海鮮アトム」・「廻転すし海へ」で、販売します。

「アセロラ真鯛®」は、2021 年より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（以下、「アーマリン近大」）において養殖した商品の試験販売を開始して以降、これまでに量販店などで販売されています。この度アーマリン近大等が出資する株式会社食縁フードテックの生産基盤が整備され、本格生産が可能となったことから、コロワイドグループの外食店舗にて、通年で販売することになりました。本件をはじめ、気候変動や飼料・エネルギー価格の上昇にともなう水産物の価格高騰等の課題に対し、持続可能な水産品調達に向けた取り組みを進めてまいります。



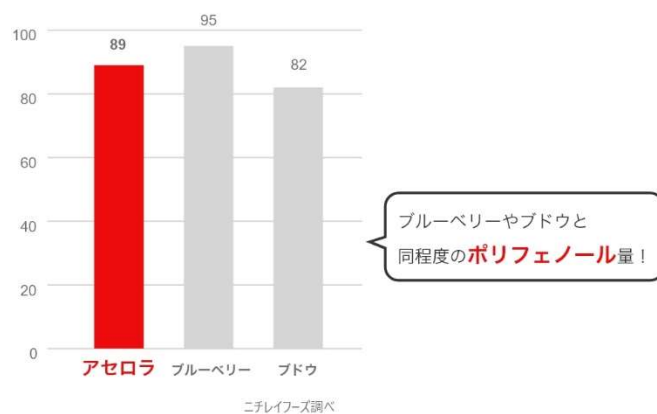
「アセロラ真鯛®」（左）、アセロラ（右）

ニチレイフーズは、1986年に「ニチレイアセロラドリンク」を発売して以降、アセロラビジネスを本格的にスタートしました。アセロラは、レモン果汁の約34倍のビタミンCと高いポリフェノールのダブルの作用により、高い抗酸化力があるスーパーフードとして改めて注目を集めています。

果実100gに含まれるビタミンC量 (mg)



果実100gに含まれるポリフェノール量 (mg)



アセロラ果汁の生産過程で発生する搾りかすには、アントシアニン系のポリフェノールとビタミンCが多量に含まれており、これを養殖魚の食味と色の改善に役立てようと、ニチレイグループと近畿大学が、アセロラ由来のポリフェノールとビタミン類の抗酸化作用による後味の良さの向上と品質の保持（肉質の保持や色味の保持）を期待して2018年から共同研究を開始、アセロラの搾りかす粉末を配合した餌で養成した養殖真鯛である「アセロラ真鯛®」の開発に成功しました。

「アセロラ真鯛®」の特徴

スーパーフードであるアセロラ果汁の搾りかす粉末を、配合飼料に加えた餌で養殖

- ①ビタミンCとポリフェノールの効果から色合いが良く、生臭さを感じにくい
- ②果汁の搾りかすを餌に展開することで、サスティナブルな養殖

また、「アセロラ真鯛®」の販売開始とあわせ、近畿大学が鰯（ぶり）と平政（ひらまさ）の交配によって生み出した両方の魚の長所を併せ持つハイブリッド養殖魚である「ブリヒラ®」を期間限定で販売いたします。「ブリヒラ®」は、「鰯（ぶり）」特有の脂の旨みと、「平政（ひらまさ）」のコリコリとした歯応えを併せ持つ上品な味わいが特徴です。コロワイドグループでは、国内産の養殖魚の販売を推進してまいります。

【販売概要】

■販売店舗

「にぎりの徳兵衛」※1

<https://www.nigirinotokubei.com/info/6008/>

※天王店、扶桑店、関店、桑名店、今伊勢店、稲沢店では実施致しません。



「海鮮アトム」「廻転すし海へ」

http://atom-corp.co.jp/fair/fair.php?fair_no=3390



■販売日

2023 年 10 月 10 日（火）～

※仕入れ状況によって商品のご提供ができない場合がございます。

■販売価格

アセロラ真鯛®（二貫）390 円（税込）



ブリヒラ®（二貫）540 円（税込）



以上

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社コロワイド MD 調達部門 水産部 棚澤（たなざわ）

TEL 045-274-5978