

近鉄百貨店お歳暮の新商品として 「近大発なまずの蒲焼」を販売します お歳暮としての商品化は初めて。10月12日(水)から

株式会社食縁（和歌山県新宮市）は、代表取締役社長で近畿大学世界経済研究所（大阪府東大阪市）教授の有路昌彦が世界で初めて開発した「近大発なまずの蒲焼」を、近鉄百貨店のお歳暮の新商品として平成 28 年（2016 年）10 月 12 日（水）から販売いたします。「近大発なまず」のお歳暮での商品化は初の取り組みです。

「近大発なまずの蒲焼」は、餌や水にこだわった近畿大学独自の技術によって生産された特有の臭みがなく脂がのったなまずを、職人の技で焼き上げたこだわりの逸品です。

【本件のポイント】

- 「近大発なまずの蒲焼」を百貨店のお歳暮として初めて販売
- 職人が一枚一枚じっくり焼き上げたこだわりの蒲焼。旨味とコクのあるタレを使って香ばしく仕上げました。
- 世界初の研究成果を社会に還元し、近畿大学の建学の精神である「実学教育」を実践

【本件の概要】

「近大発なまず」は、資源枯渇が危惧されるウナギの需要に応えようと、近畿大学世界経済研究所教授の有路昌彦が研究に 6 年の年月を費やして開発しました。餌と水をコントロールすることで、脂の乗りを増やし、なまず本来の泥臭さを抑える独自技術が大きな特徴です。

本商品は、うなぎを毎日焼く職人が、伝統の技を用いてなまずを一枚ずつ丁寧に焼き上げた逸品です。近大発なまずのうまさとはタレの香ばしさが、絶妙のハーモニーを奏でます。ご家庭で「近大発なまず」を、是非ご賞味ください。



■商品名：近大発なまずの蒲焼

■販売期間：平成 28 年（2016 年）10 月 12 日（水）～12 月 25 日（日）

※最終日は午後 6 時まで

（インターネットショップも同期間）

■対象店舗：近鉄百貨店

あべのハルカス本店、上本町店、東大阪店、奈良店、橿原店、生駒店、和歌山店、草津店、四日市店

（草津店：10 月 19 日（水）～、四日市店：11 月 2 日（水）～、終了日は同じ）

■価格：税込み 5,400 円（送料込み） ※なまず 1 尾分

＜本資料配布先＞新宮中央記者会、新宮記者クラブ