

平成 30 年(2018 年)7 月 2 日

青魚特有の臭いを抑えた、魚嫌いの方にもおすすめのカレー 「食縁のキーマ鰯カレー」を発売

株式会社食縁（和歌山県新宮市）は、独自の養殖・加工技術によって、青魚特有の臭いを抑えた「におわないブリ」を使用した「食縁のキーマ鰯カレー」を開発しました。本商品は和歌山県の「とれとれ市場南紀白浜」で、平成 30 年（2018 年）7 月 7 日（土）から販売開始します。

【本件のポイント】

- 餌や加工方法を工夫することで青魚特有の臭いを抑えた「におわないブリ」を使用した、魚が苦手な方にもおすすめできるカレー
- 脂の乗ったブリをフレーク状にすることでブリの旨みが溶けだした味わい深いキーマカレーに仕上げた



キーマ鰯カレー マイルド
商品パッケージ

【販売の概要】

発売日：平成 30 年（2018 年）7 月 7 日（土）

販売店：とれとれ市場南紀白浜（営業時間 8:30～18:30）

〒649-2201 和歌山県西牟婁郡白浜町堅田 2521

商品名：「食縁のキーマ鰯カレー マイルド」（内容量 160g）

販売価格：400 円（税別）

【本件の概要】

近畿大学教授で株式会社食縁の代表取締役社長を務める有路昌彦は、餌を工夫することでブリ独特の青臭さを低減し、魚嫌いの方でも美味しく食べられる「におわないブリ」を開発しました。

今回、魚嫌いの方も美味しく食べられるメニューを目指し、におわないブリを使用した「食縁のキーマ鰯カレー」を開発しました。ブリを細かいフレーク状にし、ブリに合う厳選したスパイスでブレンドしたマイルドなキーマカレーに仕上げました。魚の臭みを感じない、ブリ本来の美味しさを引き出した一皿をお楽しみください。

平成 30 年（2018 年）7 月 7 日からとれとれ市場南紀白浜にて販売開始し、その後近畿大学内生協や小売店にて順次販売を予定しています。

報道機関からのお問合せ
株式会社食縁 菊池

TEL/FAX:080-2455-4460 E-mail:k.kikuchi@shokuen.co.jp

平成 30 年(2018 年)7 月 2 日

【におわないブリについて】

ブリの需要を国内外に拡大していくために、これまでブリを口にしてこなかった人が美味しいと感じられる味にすることが重要と考え、餌を工夫することで、抵抗感の原因である「ブリ特有の青魚臭」を抑えることに成功しました。当社が開発した養殖法により国内の養殖業者が生産したブリを独自の技術で加工することで、におわないブリを安定的に提供しています。

【株式会社食縁について】

株式会社食縁は、近畿大学（アーマリン近大）の出資（ファンドを除く 82%）と支援を受け、日本の養殖業の成長を目指して、新規市場開拓に取り組み、世界の衛生基準に合致した工場で、ブリを中心に養殖魚の加工・販売を行っている 6 次産業化事業体です。



【株式会社食縁会社概要】

会社名	株式会社食縁
代表者	代表取締役 有路昌彦（近畿大学世界経済研究所教授）
所在地	和歌山県新宮市佐野 2122-3
設立	平成 25 年（2013 年）5 月
事業内容	近畿大学（アーマリン近大）の出資と技術支援を受け、持続可能な養殖業を確立することを目的に、人工種苗（完全養殖）の普及と消費者の期待に応える質の養殖水産物の一次加工品（フィレやロイン）を供給し、新規市場を開拓する。
出資元	（株）アーマリン近大、紀陽 6 次産業化ファンド、新宮港埠頭（株）（新宮市第 3 セクター）、（株）自然産業研究所（近大発ベンチャー企業）、（株）長崎ファーム、徳島魚市場（株）、積水化成工業（株）、（株）ダイニチ、安高水産（有）、富士通（株）、（有）豊洋水産、（株）兵殖、中部飼料（株）、（株）マリン大王 合計 14 社

【とれとれ市場南紀白浜について】

「とれとれ市場南紀白浜」は、漁業協同組合（堅田漁業協同組合）が運営する和歌山県白浜町の海鮮マーケットです。

西日本最大級、総敷地面積 15,000 坪、バス 70 台・普通車 777 台を誇る駐車場を完備し、日本全国の四季折々の魚貝類や、和歌山の色とりどりの特産品を販売しています。正面玄関入って真向かいにある水族館並みの巨大水槽は、クエなどの魚が回遊し、いつでも鑑賞できます。

お土産にショッピング、釣りやバーベキューも楽しめる、一大アミューズメントスペースです。

報道機関からのお問合せ
株式会社食縁 菊池

TEL/FAX:080-2455-4460 E-mail:k.kikuchi@shokuen.co.jp