



報道関係者各位

令和3年（2021年）1月26日

近畿大学

株式会社ニチレイフーズ

株式会社ベイシア

## 近畿大学とニチレイフーズが“爽やかな味わい”の「アセロラぶり」を共同開発

1月30日（土）からスーパー「ベイシア」全店舗<sup>※1</sup>で限定発売

近畿大学（大阪府東大阪市）と、大手食品メーカーでアセロラ事業を手掛けるニチレイフーズ（東京都中央区）が共同開発した「アセロラぶり」を、北関東を中心に食品スーパー141店舗を展開している株式会社ベイシア（群馬県前橋市）の全店舗<sup>※1</sup>で、令和3年（2021年）1月30日（土）から限定販売します。アセロラぶりは、ニチレイアセロラ商品の生産で生成される副産物のアセロラ搾りかす粉末を、配合飼料に加えた餌で仕上げられた養殖ブリで、アセロラ由来の抗酸化ポリフェノールによる「持続する鮮やかな赤身」と、後味のすっきりした「爽やかな味わい」が特徴です。アセロラぶりは、酸化による商品の劣化を遅らせる技術を活用したもので、この技術で食品のロスを減らし、持続可能な養殖業の推進を目指します。

（※1ベイシアマートを除く）



## 1. 本件のポイント

- 近畿大学とニチレイグループが開発した「アセロラぶり」をスーパー・ベイシア全店舗で販売
- 強い抗酸化作用があるアセロラで「持続する鮮やかな赤身」と「爽やかな味わい」
- 商品の劣化を遅らせる技術で食品のロスを減らし、持続可能な養殖業の推進を目指す。

## 2. 本件の内容

ブリは日本で最も生産される養殖魚ですが、需要を拡大していくためには味の良さを追求し、血合いの変色を遅らせることが課題です。そこで強い抗酸化作用があるアセロラ副産物を餌に加えることで、ブリを「持続する鮮やかな赤身」で「爽やかな味わい」に仕上げました。

ニチレイフーズではアセロラ商品を生産・供給していますが、その際に搾りかすが副産物になります。この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、これをブリの食味と色の改善に役立てようと、近畿大学とニチレイグループで平成30年（2018年）から共同研究を開始しました。これまで3回の給餌試験を通じ、餌の開発を行い、試験生産を行いました。この結果、従来品と比較し、冷蔵品で平均して約2日間長く鮮やかな赤身の色を保持することが可能になりました。また食味試験の結果、「後味に鉄臭がない」「旨味がわかりやすい」「渋みがない」「ブリ特有の養殖臭がしない」「爽やかな味わい」に仕上がっていることが確認されました。この度、近畿大学で生産された「アセロラぶり」900尾を、近畿大学発ベンチャー企業・アーマリン近大の関連会社である株式会社食縁が活メしてフィレ加工し、食品スーパー・ベイシアにて販売します。

近畿大学、株式会社アーマリン近大、株式会社食縁、株式会社ニチレイフレッシュ、株式会社ニチレイフーズ、豊田通商株式会社の6社は「我が国における持続可能な養殖業の推進」のため協働を進めており、その一環として本研究開発が行われています。また、株式会社ベイシアと株式会社食縁は平成29年（2017年）に「持続可能な養殖水産物の普及に関する協定」を締結し、天然資源を減らすことがない持続可能な水産物の提供に取り組んでいます。

## 3. 販売の概要

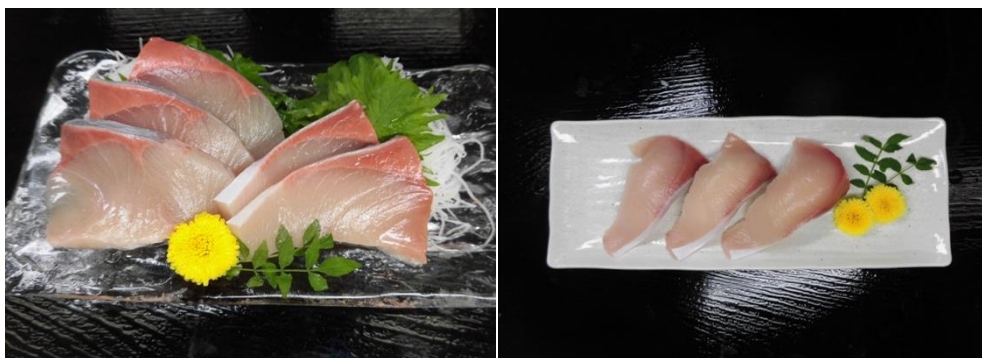
日 時：令和3年（2021年）1月30日（土）から（売り切れ次第終了）

販売店舗：ベイシア全店舗（ベイシアマートを除く）

価 格 等：サク 100g 398円（税別）

お造り 8切 398円（税別）

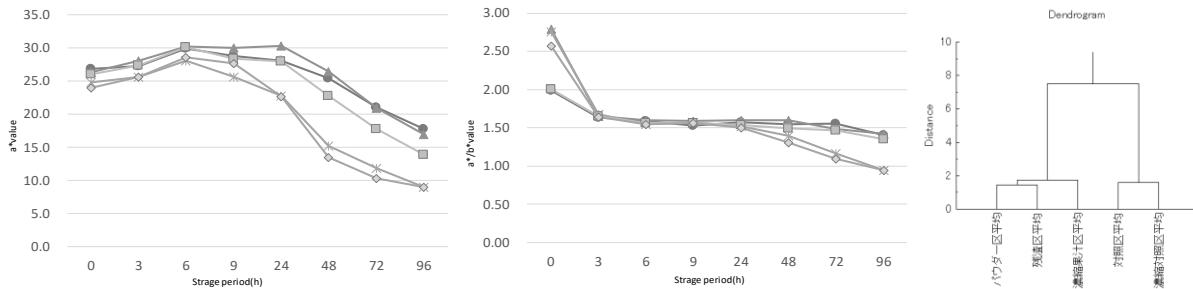
生寿司 6貫 398円（税別） ※いずれも売り切れ次第終了



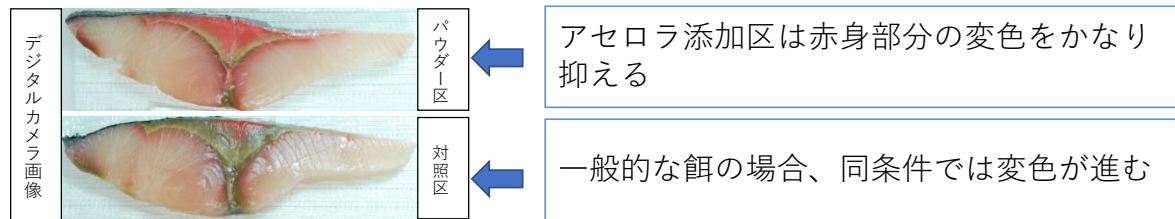
アセロラぶりの、お造り（左）、生寿司（右）  
（写真はイメージです）

## 4. 試験データ

### ①赤身の色調保持期間への効果



活締めし当日フィレ加工したものを真空包装し、冷蔵庫（5℃）で保管した2日後に開封したものをスライスにして、空気にさらす状態で赤身部分の色調変化を記録。色調は $L^*a^*b^*$ 解析した。 $a^*$ 値の経時変化（左図）と $a^*/b^*$ 値の経時変化（中央図）。パウダー区（●）（アセロラホールパウダーを餌に加えたもの）、残渣区（▲）（アセロラ搾りかすパウダーを餌に加えたもの）、対照区（\*）（従来餌）、濃縮果汁区（■）（従来餌EPに濃縮果汁を外添したもの）、濃縮対照区（◇）（従来餌EP）。右図は各系列 $a^*$ 値のCluster分析（Ward法）結果のDendrogram。



開封後、5℃空気暴露状態での保管による変色比較（72時間後）

→色調に対しては、アセロラの添加によっておよそ二日間保持できる期間が延びる。

### ②食味検査の結果

パウダー区		項目別28点満点中			
色合い	2.良い 4 p	1.普通 10 p	0.悪い 0 p	18 p	
脂感	2.良い 0 p	1.普通 11 p	0.悪い 3 p	11 p	
歯ごたえ	2.硬い 2 p	1.普通 12 p	0.柔らかい 0 p	16 p	
匂い	2.ない 11 p	1.普通 2 p	0.匂う 1 p	24 p	
総合評価(満票56中)	17/56(34p)	35/56(35p)	4/56	計69p	

対照区		項目別28点満点中			
色合い	2.良い 5 p	1.普通 8 p	0.悪い 1 p	18 p	
脂感	2.良い 1 p	1.普通 10 p	0.悪い 3 p	12 p	
歯ごたえ	2.硬い 6 p	1.普通 7 p	0.柔らかい 1 p	19 p	
匂い	2.ない 0 p	1.普通 7 p	0.匂う 7 p	8 p	
総合評価(満票56中)	12/56(24p)	32/56(32p)	11/56	計57 p	

開封直後のパウダー区と対照区に対する官能検査結果

官能検査の結果については、匂いを強く抑えるということが明確になった。被験者のコメントとしては、「さわやかな味」「後味に鉄臭さが無い」「旨味がわかりやすい」「渋みがない」「ブリ特有の養殖臭がしない」といったものであった。これらはアセロラの抗酸化作用の結果と考えられる。

【出典】2020年3月日本水産学会報告「養殖ブリに対するアセロラ添加の褐変抑制効果に関する分析」有路昌彦（近大世界経済研）、北河章宏（ニチレイフーズ）、青木仁史（ニチレイフーズ）、花村高行（ニチレイフーズ）、高岡治（近大水研）、谷口直樹（近大水研）、那須敏朗（アーマリン近大）、亀島長治（近大水研）、宮本直樹（食縁）、塚正泰之（近大農）

## 5. 近畿大学について

学 長：細井 美彦

所 在 地：大阪府東大阪市小若江3丁目4番1号

設 立：大正14年（1925年）

事業内容：大学院・大学・短期大学及び、高専、専門学校 高校、中学校、小学校、幼稚園、  
病院の運営、附属農場、水産研究所 等

## 6. 株式会社ニチレイフーズについて

代 表 者：代表取締役社長 竹永 雅彦

所 在 地：東京都中央区築地6丁目19番20号 ニチレイ東銀座ビル

設 立：平成17年（2005年）

資本金：15,000百万円

売上高：234,781百万円（令和2年（2020年）3月期ニチレイフーズグループ連結）

従業員数：12,112名（令和2年（2020年）3月期ニチレイフーズグループ連結）

事業内容：冷凍食品・レトルト食品・缶詰・包装氷等の製造・加工並びにこれらの製品の販売。  
ニチレイフーズグループのアセロラ取扱高はグローバルシェアNO.1で、1986年にアセロラドリンクを発売以来、アセロラの持つ効能を研究し続けています。

## 7. 株式会社ベイシアについて

代 表 者：代表取締役会長 土屋 嘉雄

代表取締役社長 橋本 浩英

本部所在地：群馬県前橋市亀里町900

営業開始：平成9年（1997年）3月

資 本 金：30億9,950万円

事業内容：ショッピングセンターチェーンの経営

従業員数：10,321名（令和2年（2020年）2月末時点）

店 舗 数：141店舗

県別店舗数：福島県 2、茨城県 9、千葉県 19、栃木県 14、群馬県 42、埼玉県 25、  
長野県 7、山梨県 3、東京都 1、神奈川県 1、新潟県 2、静岡県 7、  
愛知県 6、岐阜県 1、滋賀県 2

## 8. 株式会社食縁について

株式会社食縁は、近畿大学発ベンチャー企業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（北米HACCP、EUHACCP）に合致した工場で、我が国の養殖魚の加工・販売を行っている6次産業化事業体です。

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：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）、等合計14社