



RELEASE

第一屋製パン × 近畿大学水産研究所 初のコラボ商品

『和風焼きカレーパン 近大マグロ中骨だし使用』

2月1日（木）より期間限定販売決定！！

大阪・銀座の各店舗にて商品プレゼントキャンペーン実施

第一屋製パン株式会社（代表取締役社長：前川智範）、近畿大学（学長：塩崎均）ならびに株式会社アーマリン近大（代表取締役社長：達浩康）は、「和風焼きカレーパン 近大マグロ中骨だし使用」を共同開発し、2018年2月1日（木）より数量限定で新発売いたします。

＜本商品のポイント＞

- ① 近大マグロとして初のパン商品展開！ 第一屋製パンと近畿大学の初コラボ商品
- ② 近大マグロ中骨のエキスをし、マグロの旨味成分が詰まった贅沢な味わいを実現
- ③ 通常は非可食とされる中骨を余すところなく活用することで、天然資源の有効活用に寄与
- ④ 近大水産研究所 大阪・銀座店で2月1日ランチタイム先着各30名様に商品プレゼント
（ランチ営業時間：大阪店 11時～15時、銀座店 11時30分～15時）

【商品情報】

このたび発売する商品は、近大マグロの中骨を煮出して抽出したエキスをパウダー化し、カレーフィリングに使用した和風焼きカレーパンです。パン生地を揚げずに焼き上げることで、通常の揚げカレーパンと比べカロリーを抑えることができ、隠し味に生姜を使用することでだしの風味を一層に引き立てています。

- 発 売 日 : 2018年2月1日（木）
- 商 品 名 : 和風焼きカレーパン 近大マグロ中骨だし使用
- 希望小売価格 : 130円（税抜）
- 販売数量 : 約30万食を予定
- 販売店舗 : スーパー等
- 販売エリア : 関東、中部、近畿、中国、四国
- JANコード : 4904501029910
- 商品特徴 : 近大マグロの中骨を煮出したエキスを隠し味に生姜を使用した和風カレーを包み、ごまとチーズをトッピングし焼き上げました。
マグロの旨味成分が詰まった贅沢な味わいをお楽しみください。
（「近大マグロ」は登録商標です）



【開発経緯】

本商品は、近畿大学が世界で初めて完全養殖に成功した「近大マグロ」の中骨からだしを煮出し、パンとして初めて商品化しました。近大マグロをはじめ数多くの魚種の養殖技術に関する研究・教育が注目される近畿大学では、近大マグロの中骨や皮など可食部以外の活用方法を検討しており、中骨だしを使用した即席麺や皮に含まれるコラーゲンを使用した化粧品、マグロの皮を使用した革製品など各企業とタイアップし、商品化してきました。

今回も、近大発のベンチャー企業である株式会社アーマリン近大が大阪梅田・東京銀座にて出店している「近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所」で、唯一使用されていない「骨」を使用することで、天然資源の有効活用にも貢献しています。

【参考情報】

■ 第一屋製パン株式会社の会社概要

法人名	第一屋製パン株式会社
本社所在地	東京都小平市小川東町 3 丁目 6 番 1 号
設立	昭和 22 年 6 月 2 日
代表者	代表取締役社長 前川 智範
従業員数	1,596 人（平成 28 年 12 月末時点）

■ 近畿大学の概要

法人名	学校法人近畿大学
本部所在地	大阪府東大阪市小若江 3 丁目 4 番 1 号
設立	大正 14 年 3 月
代表者	理事長 清水 由洋（しみず よしひろ）／ 学長 塩崎 均（しおざき ひとし）
学生生徒数	53,114 人（学園全体。平成 29 年 5 月時点）
教職員数	9,861 人（学園全体）

■ 株式会社アーマリン近大の概要

法人名	株式会社アーマリン近大
本社所在地	和歌山県西牟婁郡白浜町 1 丁目 5 番地
設立	平成 15 年 2 月 19 日
代表者	代表取締役社長 達 浩康
従業員数	22 人（平成 29 年 5 月時点）

商品に関するお問い合わせ先

【お客様お問い合わせ先】

第一屋製パン お客様相談室 電話：0120-88-0135（平日 9：00～17：00）