



ダイナック初！ 近畿大学とコラボ！ 日本初の大学直営の養殖魚(近大マグロ等)の専門料理店 『近畿大学水産研究所』 2013年4月下旬 OPEN予定

「食の楽しさをダイナミックにクリエイトする」をコンセプトに、関東・関西でレストラン・バーなどを

246店舗経営するサントリーグループ 株式会社ダイナック(本社:東京都新宿区新宿1-8-1 代表取締役社長:若杉 和正)は、学校法人近畿大学(本部:大阪府東大阪市小若江3-4-1 理事長:世耕 弘成氏)が出店する『近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所』を店舗運営で連携いたします。

【コンセプト】『近大マグロ』(※1)を中心に、近畿大学水産研究所で養殖した魚と和歌山県産の食材に特化したメニューを提供する、生産者発信型の養殖魚専門料理店。

※1・・・『近大マグロ』とは、近畿大学が卵から成魚まで一貫して養成したクロマグロ(本マグロ)のことで、完全養殖を含む人工ふ化のクロマグロが『近大マグロ』となります。クロマグロの完全養殖は、2002年に近畿大学が世界で初めて成功したもので、現在も近畿大学のみが有する技術となります。なお、『近大マグロ』は、商標登録されております。

店舗情報

●店名:『近大卒の魚と紀州の恵み
近畿大学水産研究所』
お店の情報が掲載されるサイトは、
平成25年3月頃公開予定。

●開店日:2013年4月下旬 予定

●所在地:うめきた先行開発区域
グランフロント大阪・ナレッジキャピタル
6階フューチャーライフショールーム
(住所:大阪市北区大深町)

●店舗面積:218.87㎡(66.20坪)

●席数:約100席

●客単価:4,000円~5,000円

●経営:株式会社アーマリン近大(近畿大学が、発行株式の95%を保有する筆頭株主)

●企画・コーディネート:サントリービア&スピリッツ株式会社

●店舗設計・商品企画:株式会社ミュープランニング&オペレーターズ

●店舗運営:株式会社ダイナック



※この画像は、イメージです。

【合同記者発表会の実施】

12月3日(月)に、学校法人近畿大学、株式会社KMO(旧:株式会社ナレッジ・キャピタル・マネジメント)、サントリーホールディングス株式会社、株式会社ダイナックによる、合同記者発表会を実施いたしました。



12月3日に開催された合同記者発表会にて撮影

左から株式会社KMO(旧:株式会社ナレッジ・キャピタル・マネジメント)代表取締役社長 間瀬豊氏、学校法人近畿大学理事長 世耕弘成氏、サントリービア&スピリッツ株式会社市場開発本部長 大槻正人氏、株式会社ダイナック代表取締役社長 若杉和正。

【代表的なフードメニューとドリンクメニュー】※商品名は変更になる場合がございます。

近大マグロの三種盛り(赤身・中トロ・大トロ)

近大完全養殖選抜刺し盛り(近大マグロ・カンパチ・ブリ・シマアジ・マダイ)

※刺し盛りには、近大を卒業した魚の証として卒業証書を添える予定です。

近大マグロの大トロカツ

紀州うめとりのから揚げ 山椒タルタル

和歌山ハイボール(角瓶+甘露梅+梅酢)

メニュー開発に関しては、近畿大学水産研究所スタッフ、地産食品を提供する和歌山県、サントリービア&スピリッツ株式会社、株式会社ミュージープランニング&オペレーターズ、株式会社ダイナックが共同で考案しました。

その他のメニューや詳細に関しては、2013年3月頃に改めて、ニュースリリースを配信させていただきます。



本リリースについてのお問合せは下記までお願い致します。

問い合わせ先

株式会社ダイナック 営業推進本部 広報担当 油田

TEL: 06-6344-1794 FAX: 06-6344-0648