

生協の店舗で「近大発なまず蒲焼」の取り扱いを拡大 ～真空パックの湯せんで簡単調理 甘めのタレもよく絡み、ふっくらやわらか～

日本生活協同組合連合会

日本生活協同組合連合会（略称：日本生協連、代表理事会長：本田英一）は、日本なまず生産株式会社が完全養殖する「近大発なまず」の取り扱いを2017年に開始しました。2018年は新たに真空パックで簡単調理ができる「近大発なまず蒲焼」を一部の会員生協を通じて販売します。その扱い店舗数は昨年の134から154店に拡大しました。

近畿大学では、資源の枯渇が危惧されるうなぎの代替魚として「うなぎ味のなまず」の開発を進め、約6年におよぶ研究の末、完全養殖が可能な日本産ニホンナマズを使った「近大発なまず」の生産に成功しました。2015年には、近畿大学とかねてからの開発における生産パートナー（有）牧原養鰻が新会社「日本なまず生産株式会社」を設立し、同ブランドのニホンナマズの安定生産・産業化への取り組みを開始しています。

日本生協連は、水産資源保護の観点から持続可能な完全養殖のニホンナマズを用いた商品開発の検討を重ね、2017年から日本なまず生産株式会社が養殖する「近大発なまず」の取引を開始。希望する地域生協向けに、原材料を「蒲焼」加工したものを供給しています。

■ 日本生協連が取り扱う「近大発なまず蒲焼」

今年度は、熊本県で育てられた完全養殖ニホンナマズを使用。ブランド鰻の生産地として知られる鹿児島県のうなぎ蒲焼工場で4回のタレ付けを行いながらしっかりと焼き上げます。養殖方法も試行錯誤しながら進化しており、より淡白な白身を味わっていただける蒲焼になりました。

また、今年度より新たに真空加工を採用。これにより湯煎で7～8分温めるだけで簡単に調理できるようになり、よりふっくら柔らかい食感を楽しめるようになりました。



■ 取り扱い予定生協・連合会

生協名	本部	販売予定店舗数	取り扱い予定時期
コープデリ連合会	埼玉県	40 店舗	7/7～8 月末
ユーコープ	神奈川県	46 店舗	7/18～20
コープしが	滋賀県	3 店舗	7/7～7 月末
コープこうべ	兵庫県	65 店舗	7/18～8 月上旬

※取り扱いの規格、価格は生協によって異なります。

※取り扱い予定時期記載の終了日は変更の場合があります。

日本生協連はこのほかに、MSC 認証商品など、水産資源の保護に配慮した商品の普及に取り組んでまいります。

<本件に関するお問い合わせ先>
日本生協連 広報部
TEL : 03-5778-8106