

報道関係各位

生協店舗で「近大発なまず蒲焼」の取り扱いを開始します ～生から加工した産地一回凍結で、ふっくらとした食感に～

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、このたび、日本なまず生産株式会社が完全養殖する「近大発なまず」の取り扱いを開始。一部地域生協が店舗で販売する同ブランド商品の原材料として供給を行います。

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、同ブランドニホンナマズの安定生産・産業化への取り組みを開始。現在、大手流通業者での店頭販売をはじめ外食チェーンがメニューでの採用を検討するなど、徐々にではありますが普及拡大の傾向にあります。

日本生協連においても、水産資源保護の観点から再生産可能な完全養殖ニホンナマズを用いた商品開発の検討を重ねてきましたが、今回、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ます。

■ 日本生協連が取り扱う「近大発なまず蒲焼」

地域生協への原材料供給にあたり日本生協連では、「産地」と「商品加工」について徹底した検討を行いました。ブランド鰻の生産地として知られる鹿児島県大隅地域で育てられた近畿大学ブランドの完全養殖ニホンナマズを現地でフィレ加工後、生の状態から蒲焼に調理。4回のタレ付けを行いながらしっかりと焼き上げています。また、産地で生から加工した食材をそのまま凍結（産地1回凍結）していますので、ふっくらとした食感をお楽しみいただけます。



■ 取り扱い予定生協

生協名	本部	販売予定店舗数	取り扱い予定時期
コープみらい	埼玉県	12 店舗	6/30～7/23
ユーコープ	神奈川県	47 店舗	7/23～25
コープこうべ	兵庫県	65 店舗	7/23～26
ララコープ	長崎県	8 店舗	7/1～25
生協くまもと	熊本県	2 店舗	7/1～25

※取り扱いの規格、価格は生協によって異なります。

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