



全商品 **送料無料**でお届け

電子レンジで
温めるだけで
お店の味を
ご自宅で手軽に
お楽しみいただけます



近大サクラマスと 近大マダイの紅白詰合せ **送料込**

近大サクラマス酒粕漬焼き・
近大マダイ塩焼き×各4食 (いずれも冷凍)

「近大サクラマス酒粕漬焼き」の赤色と、「近大マダイ塩焼き」の白色で、おめでたい紅白を演出したギフトセットです。「近大サクラマス酒粕漬焼き」は、近畿大学附属湯浅農場が地元酒蔵の高垣酒造と共同開発した純米酒「近大酒」の醸造過程で生まれた酒粕を用いて漬け焼きしており、味わいはやや辛口でスッキリとした風味です。



▲近大マダイ塩焼き



▲近大サクラマス酒粕漬焼き



料金 ※冷凍商品/送料込
◆8食 各4食 5,900円 (税込)

ご注文方法

同封のご注文用紙に必要事項を記入し、株式会社アーマリン近大 大阪事務所 (FAX06-6721-2369) までFAXでお申し込みください。



イメージ



SCSA認証とは 人工種苗による養殖を通じて持続可能な水産物の調達を実現する認証制度です。

近大マダイ焼味四種 食べ比べセット **送料込**

近大マダイ (いずれも冷凍)
塩焼き・照焼き・西京焼き・柚庵焼き

塩焼き・照焼き・西京焼き・柚庵焼きの4種類の味付けの近大マダイを、食べ比べて楽しむことができます。調理は非常に簡単で、凍ったままの商品を電子レンジか沸騰した湯で温めるだけで、香ばしい焼き魚が完成します。

本商品は「**持続可能な水産資源の調達を実現する認証制度**」であるSCSA認証製品です。



塩焼き▲



照焼き▲



西京焼き▲



柚庵焼き▲

料金 ※いずれも冷凍商品/送料込

◆12食 7,600円 (税込)	・塩焼き 3食 ・照焼き 3食	・西京焼き 3食 ・柚庵焼き 3食
◆10食 6,800円 (税込)	・塩焼き 3食 ・照焼き 2食	・西京焼き 3食 ・柚庵焼き 2食
◆ 8食 5,900円 (税込)	・塩焼き 2食 ・照焼き 2食	・西京焼き 2食 ・柚庵焼き 2食

●原産地/サクラマス…富山県産(養殖)、マダイ…和歌山県産(養殖)
●保存方法/−18℃以下で冷凍
●賞味期限/約60日 ●発送方法/冷凍便(ヤマト運輸)

養殖技術のトップランナー **近大** とコラボ企画

近大マダイ®・近大サクラマス® ギフト販売をスタート

近畿大学は、「近大マグロ」をはじめ、先進的な養殖技術で世界的に注目を集めています。

SDGs貢献に向けて取り組んでいる大倉は、水産資源の増産と技術発展に対する近畿大学の事業に賛同し、養殖魚の近大マダイ、近大サクラマスを会員様向けにギフト販売いたします。



限りある資源を持続可能に導く 近畿大学水産研究所の取り組み

和歌山県にある近畿大学水産研究所は、戦後間もない昭和23年(1948年)に開設。以来、先進的な養殖法の研究により、水産資源の増産と技術発展に寄与してきました。乱獲による水産資源の枯渇問題に立ち向かい、養殖魚類の安定供給を目指し、日夜研究に取り組んでいます。

近大マダイとは

「近大マダイ」の歴史は古く、昭和43年(1968年)に人工ふ化によるマダイを生産し、昭和46年(1971年)には、卵から成魚、そして卵というサイクルすべてを人工飼育のもとで繰り返す「完全養殖」に成功。国内のマダイ養殖産業に大きく貢献しました。

近大サクラマスとは

サクラマスの「準絶滅危惧種」指定や漁獲量削減を受け、平成23年(2011年)から養殖研究を開始し、平成28年(2016年)に完全養殖を達成しました。富山湾の清浄、富栄養、低温安定な水深100mの深層から汲み上げた海水を用いて養殖することで、天然魚に比べ、年間を通して脂のりがよいことが特徴です。

獲る漁業から、つくり育てる漁業へ

養殖技術で世界をけん引するトップランナー近畿大学は、「獲る漁業から、つくり育てる漁業」への転換を果たしてきました。当研究所の養殖法は、さらなる水産資源増産と持続的利用を実現する研究を推進しています。



近大マグロ解体イベントを開催!

お客様の前で解体し、迫力のある包丁さばきを披露します。さばきたてのマグロは、造りと握り寿司でお召し上がりいただけます。

7月3日(日) GRE白浜
8月5日(金) プリンセス有馬
9月4日(日) GRE淡路島

◆参加費 会員(法人会員含む): 19,000円
ゲスト(同伴者含む): 22,000円



※画像は全てイメージです。

ホテルでも
お楽しみください

近大 ブランド魚



プリンセス有馬 GRE淡路島 GRE白浜

近大サクラマスを6月から朝食で提供!



※画像は全てイメージです。

プリンセス有馬・GRE淡路島・GRE白浜の3ホテルで、6月から朝食buffetで近大サクラマスのフィレ料理を提供いたします。ぜひお楽しみください。



※食材がなくなり次第終了となります。