

わかやま産品応援店として 大阪・梅田で県産食材を大いにアピール！ 養殖魚の専門料理店「近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所」

（株）アーマリン近大（西牟婁郡白浜町・達浩康代表取締役）は、来る4月26日に「グランフロント大阪」内のナレッジキャピタル6階に、養殖魚の専門料理店「近大卒の魚と紀州の恵み 近畿大学水産研究所」をオープンし、同時にわかやま産品応援店に加盟します。

わかやま産品応援店制度は、本県産食材をたくさんの人々に知っていただくために県内外の加盟飲食店がメニューの開発などで、そのPRを行っていただくものです。

同店では、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（クロマグロ）」などの魚類以外にも、紀州うめどり・うめたまごやあんぼ柿、金山寺味噌など様々な本県産食材を使用し、本県産食材を大いにPRします。

- 1 オープン **平成25年4月26日（金）**
- 2 場 所 **グランフロント大阪内 ナレッジキャピタル6階**
（大阪市北区大深町3-1）
- 3 県産食材 近大マグロ、ブリ、マダイ、カンパチ、シマアジ等の養殖魚
紀州うめどり・うめたまご、あんぼ柿、金山寺味噌、醤油、ぶどう山椒等
- 4 メニュー 近大の本マグロと選抜鮮魚のお造り盛り、和歌山産野菜金山寺味噌のバーニャカウダ、わかやまポンチほか多数
ランチメニューは、ご膳（和歌山すさみ豚角煮ご飯等5種類）及び丼もの（本マグロ三色丼等4種類）
- 5 その他 同店は、わかやま産品応援店に加盟すると同時に、**ご当地スイーツ「わかやまポンチ」協力店**にも加盟します。



近大の本マグロと選抜鮮魚のお造り盛り



和歌山産野菜金山寺味噌のバーニャカウダ



わかやまポンチ

わかやまポンチとは、和歌山産の梅と果物を使ったフルーツポンチです。

発行：和歌山県庁食品流通課内
まるかじりわかやまニュースレター編集部
TEL：073-441-2814 FAX：073-432-4161
メール：e0717001@pref.wakayama.lg.jp

和歌山県の食に関する情報・ご購入は

- 食品流通課のホームページ [和歌山 食品流通課](#)
- 東京・有楽町の和歌山県アンテナショップ
わかやま紀州館のホームページ [わかやま紀州館](#)
- 和歌山県産品を購入できるインターネットショッピングモール
ふるさと和歌山わいわい市場 [わいわい市場](#)



携帯電話からショッピング

<http://m.wakayamaken.jp/>

わいわい市場の携帯サイトはコチラ

