

報道関係者各位
プレスリリース

2024年1月29日
休暇村紀州加太
近畿大学
株式会社アーマリン近大

**休暇村紀州加太 × 近畿大学 × アーマリン近大
和歌山の魅力を発信する強力なタッグが実現！
休暇村紀州加太、「プレミア和歌山」認定のSDGsな食材「近大キャビア」を使った
春を彩る会席「春の美味饗宴」を3月1日より提供開始**

紀淡海峡を望む高台に立地するリゾートホテル「休暇村紀州加太」（所在地：和歌山県和歌山市深山483、総支配人：義本 英也）では、春らしい彩り豊かな豪華食材が並ぶ「春の美味饗宴（びみきょうえん）」コースを2024年3月1日（金）より提供します。和歌山県の優良県産品「プレミア和歌山」に選ばれた食材「近大キャビア」を使ったメニューを採用、華やかな料理が並ぶラインナップの中に彩りとアクセントを添えます。



彩り豊かに仕上げた休暇村紀州加太の「春の美味饗宴」

◆休暇村紀州加太 × 近畿大学 × アーマリン近大 コラボレーションまでの経緯

世界的に水産物の需要が高まる中、過度な水揚げや乱獲による水産資源の枯渇が大きな問題となっています。SDGs 目標 14「海の豊かさを守ろう」では、海の生態系や海洋資源を保全し、持続可能な形で利用するための具体的にすべきことが示されており、日本のみならず世界的な課題として認識されています。

近畿大学水産研究所は、SDGs が提唱される遥か前の 1948 年、「海を耕し、海産物を生産しなければ日本の未来はない」という理念のもと設立されました。約 70 年にわたる研究の歴史をもち、養殖業による SDGs の達成をめざして、天然資源に依存しない完全養殖種苗による養殖業の普及、魚粉代替飼料の開発等により、その課題に取り組んでいます。

株式会社アーマリン近大は、大学の研究成果を社会に広く提供することを目的として設立された大学発ベンチャー企業で、近畿大学水産研究所のほか、各分野の企業と連携しています。



株式会社アーマリン近大

休暇村紀州加太はその近畿大学水産研究所の取り組みに賛同し、「和歌山ならではの素晴らしい食材を休暇村紀州加太へお越しいただいた方に提供したい」という思いの下、かねてから株式会社アーマリン近大との食材を通じたコラボレーションを熱望していました。

そして今回、株式会社アーマリン近大の「近大キャビア」の安定供給の目処が見ついたため、今春の会席「春の美味饗宴」コースの食材として起用することができました。



各魚介類はストレスを軽減した良好な飼育環境の中で育てられます

「社会に貢献するための長年の研究成果を社会に広く提供したい」という近畿大学水産研究所・株式会社アーマリン近大と、「和歌山ならではの素晴らしい食材をお客様に提供していきたい」という休暇村紀州加太、それぞれの思いが一致し、今回の企画が実現しました。

◆「近大キャビア」とは？

和歌山県のみならず全国に研究所を有する近畿大学水産研究所において、新宮実験場（和歌山県新宮市）は唯一の淡水魚養殖の研究施設で、熊野川の支流である高田川の清らかな河川水を利用し、アユ、アマゴなどの養殖研究に取り組んでいます。



近畿大学水産研究所 新宮実験場



自然豊かな高田川の清流



チョウザメ飼育風景

1995 年からチョウザメの研究に取り組んでおり、2008 年にはその研究成果として「近大キャビア」の販売を開始しました。チョウザメは、成長し生殖腺が発達するまで雌雄の判別がつかず、雌の個体からしかとれないキャビアの養殖生産においては非効率であり、安定供給が難しい状況が続いていましたが、近畿大学をはじめとした最近の研究により、全メス化の技術開発が進んでいます。近い将来に実用化される可能性が高まっており、養殖生産効率が飛躍的にアップすることが期待されています。



近畿大学水産研究所 新宮実験場での
キャビア加工の様子



新宮実験場で飼育されているチョウザメ



輝きを放つ近大キャビア

養殖生産された「近大キャビア」は、魚卵と岩塩のみを使用して作られ、まるで宝石のように輝きます。また、一切の加熱処理をせず現地ですぐに冷凍保管されるため、タンパク質が硬化せずに魚卵らしい非常にクリーミーな味わいで、キャビア本来の香りもしっかりと感じていただけます。まさに「世界三大珍味」の一つとして恥じない見た目、風味を誇っています。

◆「プレミアム和歌山」とは

和歌山県内で生産・製造されたもので、環境意識や健康志向の高まりを受け、生鮮物から製造に至るまですべての安心安全かつ"和歌山らしさ"、"和歌山ならではの"を踏まえたものが「プレミアム和歌山」に認定されます。令和元年度に「近大キャビア」が認定されています。



◆ 紀州加太～春の食材と美味の饗宴「春の美味饗宴（びみきょうえん）」

のどぐろの姿造り、のどぐろと天然鯛のしゃぶしゃぶ、熊野牛のサーロインステーキ、漬け鯛手毬寿司の近大キャビア添えなど、豪華食材を春らしく彩り豊かに仕上げた会席コースです。



期 間：2024年3月1日（金）～5月31日（金）

価 格：1泊2食 27,800円～（税込・入湯税別）

※平日2名1室、和室10畳トイレ付利用時

<お品書き>

前 菜：熊野牛ローストビーフ サラダ仕立て

造 り：のどぐろ姿造り・鯛・マグロ

鍋 物：のどぐろ・天然鯛のしゃぶしゃぶ 加太産ワカメすり流し鍋～鯛の骨からとった黄金出汁～

焼 物：熊野牛サーロインステーキ ～生姜・ピーズ・大葉の3種ソースにて～

温 物：のどぐろ低温調理 ポテトドームとともに

食 事：漬け鯛手毬寿司 ～近大キャビアをのせて～

吸 物：鯛潮汁

デザート：黒沢牧場ミルクアイス ストロベリーソースがけ

◆休暇村紀州加太

紀淡海峡に浮かぶ島々を一望する絶景のリゾートホテルです。客室は全室オーシャンビュー、特に夕景の美しさは別格です。また、春の桜鯛、夏の八毛、秋の伊勢海老、冬のクエ等、四季を通して海の幸も楽しめます。大浴場にある自慢の露天風呂は、紀淡海峡と湯面が一体化する趣向で人気があります。敷地内の深山砲台跡をはじめ、アニメファンに話題の友ヶ島もすぐそこにあり、周辺フィールドも見所沢山です。

所在地：〒640-0102 和歌山県和歌山市深山 483

総支配人：義本 英也

URL：<https://www.qkamura.or.jp/kada/>



紀淡海峡、友ヶ島、淡路島を望む
絶景のロケーション



2016年のリニューアルで誕生した
和モダンな和洋室



開放感たっぷりの
インフィニティ露天風呂

◆自然にときめくリゾート 休暇村

日本の景色を代表する国立公園・国定公園など優れた自然環境の中にあるリゾートホテル。35か所ある休暇村は、「自然にときめくリゾート」のコンセプトのもと、地元の食材を活かした料理や、地域の自然、文化、歴史とのふれあいプログラムなど、その土地ならではの魅力にふれる場を提供し、すべてのお客様に心が自然にときめくひとときをお届けします。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村紀州加太 担当：宮崎・杉村
TEL：073-459-0321 FAX：073-459-0815
MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp

学校法人近畿大学 経営戦略本部広報室 担当：坂本・川原
TEL：06-4307-3007 FAX：06-6727-5288
MAIL：koho@kindai.ac.jp

株式会社アーマリン近大 担当：佳
TEL：06-4307-3106 FAX：06-6721-2369
MAIL：amkosaka@a-marine.co.jp