

近畿大学の養殖魚専門料理店

近大卒の魚と紀州の恵み

近畿大学水産研究所

2013年4月26日(金)

うめきた「ナレッジキャピタル」6Fにオープン!



落ち着いた雰囲気とカジュアル感が絶妙にマッチしたお店です。
ご家族でのディナーから歓送迎会、接待に、是非ご利用ください。

近大マグロ※が食べられる
全国唯一のお店がオープン!

「近畿大学水産研究所」は世界で初めて完全養殖に成功した近大マグロ※を始め、美味しく育てた養殖魚を直接消費者の方に提供する全国でも例を見ない養殖魚の専門料理店です。

鮮魚はすべて近大産。
紀州産中心の食材をご提供!

近大マグロを全身くまなく利用した料理やマダイ、シマアジ、ブリ、カンパチ、クエ、ヒラメなど魚はすべて近大産の素材を提供し、お料理に合わせて酒類も和歌山産を中心に豊富に取り揃えています。

※近大マグロとは、近畿大学が卵から成魚まで一貫して養成したクロマグロ(本マグロ)のことで、完全養殖を含む人工ふ化のクロマグロが近大マグロとなります。クロマグロの完全養殖は、2002年に近畿大学が世界で初めて成功したもので、現在も本学のみが有する技術です。
なお、「近大マグロ」は商標登録済みです。