



報道関係者各位
令和7年（2025年）6月24日
学校法人近畿大学
株式会社ニチレイフーズ
くら寿司株式会社
株式会社ベイシア

近畿大学とニチレイフーズが開発した「アセロラ真鯛®」

6/27（金）から、くら寿司で「アセロラ真鯛®湯引き」を、
ベイシアで「アセロラ真鯛®の寿司・お造り」を、期間・数量限定で販売

近畿大学（大阪府東大阪市）と、アセロラ事業を手掛ける大手食品メーカーの株式会社ニチレイフーズ（東京都中央区）が共同開発した「アセロラ真鯛®」が、令和7年（2025年）6月27日（金）から、回転すし業を展開するくら寿司株式会社（大阪府堺市）と、北関東を中心にスーパーを展開する株式会社ベイシア（群馬県前橋市）にて期間・数量限定で販売されます。

くら寿司では皮を残した状態である「アセロラ真鯛®湯引き」を、ベイシアでは「アセロラ真鯛®」の寿司、お造り等をそれぞれ販売します。



アセロラ真鯛®

【本件のポイント】

- 近畿大学とニチレイフーズが開発した「アセロラ真鯛®」の商品をくら寿司とベイシアで販売
- 強い抗酸化作用があるアセロラで「においの抑制」と「強い旨味」を実現
- 商品の劣化を遅らせる技術で食品のロスを減らし、持続可能な養殖業の推進を目指す

【本件の背景】

マダイは日本における重要な養殖魚であり、強い旨味を特徴とする寿司や刺身には欠かせない食材です。そのため、他の養殖魚と同様に、加工してから消費者の口に入るまで品質を保持することが重要な課題です。

近畿大学は、長年マダイの選抜育種※について研究しており、マダイ人工種苗（稚魚）の生産シェアは国内最大です。一方、ニチレイフーズではアセロラ商品を生産・供給していますが、その際に搾りかすが副産物になります。この搾りかすにはアントシアニン系のポリフェノールと天然ビタミン



アセロラ

C、ビタミンEが多量に含まれており、これを養殖魚の食味と色の改善に役立てようと、平成30年（2018年）から近畿大学と共同研究を開始しました。そこからアセロラ副産物の供給体制を築き、飼料メーカーの協力を得て、品質の安定した配合飼料の製造体制を構築しました。さらに、養殖生産者と連携し、アセロラ副産物を十分に含んだ（通常、餌に添加される量のおよそ10倍量）配合飼料を給餌し、「アセロラ真鯛®」の生産体制が整ったため、令和3年（2021年）にベイシアで初めて「アセロラ真鯛®」を販売しました。なお、「アセロラ真鯛®」は、株式会社食縁フードテック（和歌山県新宮市）により加工・販売されています。

※色や形態が優れ、成長の早い個体を稚魚の段階から選別し、それを育てて親魚とするサイクルを何代にもわたって繰り返すこと。

【本件の内容】

マダイの旨味は皮と皮下に多くありますが、皮を残すと生臭さも一緒に残ってしまいます。「アセロラ真鯛®」は、近大種苗のマダイに、アセロラの抗酸化機能による品質保持効果を期待してアセロラの搾りかすパウダーを含有した配合飼料を与えた養殖魚であり、他の養殖マダイに比べ、生臭さが抑えられているうえに、旨味が強く感じられるという特徴があります。

マダイの皮を残した状態で、衛生面や安全性を担保して品質を安定させる加工技術と供給体制が整ったことから、「アセロラ真鯛®」の特徴である「においが抑えられている」「旨味が強い」という点をより引き立たせる「湯引き」の製造工程を開発し、くら寿司での販売が可能となりました。「アセロラ真鯛®」を工場加工の湯引き商品として販売するのは、回転すし業界で初めてとなります。

【販売概要】

〈くら寿司〉

商品名：アセロラ真鯛[®]湯引き

販売期間：令和7年（2025年）6月27日（金）～7月21日（月・祝）

※予定数量に達し次第、販売終了となります

販売場所：くら寿司全店舗（大阪・関西万博店を除く）

価格：1皿280円（税込）※店舗により価格が異なります



アセロラ真鯛[®]湯引き

〈ベイシア〉

商品名：アセロラ真鯛[®]

販売期間：令和7年（2025年）6月27日（金）～7月21日（月・祝）

販売場所：ベイシア全店舗（津田沼ビート店、新座店、青梅店、ベイシアマート、オトナリマートを除く）

価格：寿司（5貫）538円（税込）

お造り（5切）430円（税込）

サク（100gあたり）646円（税込）



アセロラ真鯛[®]寿司

【近畿大学】

所在地：大阪府東大阪市小若江3丁目4番1号

学長：松村 到

創立：大正14年（1925年）

【株式会社ニチレイフーズ】

所在地：東京都中央区築地6丁目19番20号 ニチレイ東銀座ビル

代表者：代表取締役社長 竹永 雅彦

設立：平成17年（2005年）

資本金：15,000百万円

売上高：311,583百万円（令和7年（2025年）3月期ニチレイフーズグループ連結）

従業員数：12,033人（令和7年（2025年）3月期ニチレイフーズグループ連結）

事業内容：冷凍食品・レトルト食品・缶詰・包装氷等の製造・加工並びにこれらの製品の販売。

ニチレイフーズグループのアセロラ取扱高はグローバルシェアNO.1（当社推計）で、昭和61年（1986年）にアセロラドリンクを発売以来、アセロラの持つ効能を研究し続けています。

【くら寿司株式会社】

所在地：大阪府堺市中区深阪1-2-2

NEWS RELEASE

代表者：代表取締役社長 田中 邦彦
創 業：昭和52年（1977年）
資 本 金：20億532万円
売 上 高：2,349億円（令和6年（2024年）10月末現在）
従業員数：正社員2,824名（令和6年（2024年）10月末現在）
事業内容：回転寿司チェーン「くら寿司」や「無添蔵」、「くらおさかな市場」の運営

【株式会社ベisia】

所 在 地：群馬県前橋市亀里町900
代 表 者：代表取締役会長 土屋 裕雅
 代表取締役社長 相木 孝仁
創 業：平成9年（1997年）3月
事業内容：ショッピングセンターチェーンの経営
従業員数：11,515名（令和7年（2025年）2月末時点）
店 舗 数：135店舗（令和7年（2025年）2月末時点）
資 本 金：30億9,950万円

【本資料の配付先】

大阪商工記者会、東商記者クラブ、水産庁記者クラブ、農政クラブ、大阪科学・大学記者クラブ、東大阪市政記者クラブ、文部科学記者会、科学記者会、新宮中央記者会、新宮記者クラブ

【本件に関するお問合せ先】

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 E-mail：koho@kindai.ac.jp

株式会社ニチレイフーズ
経営企画室 ブランドコミュニケーション部 広報・CSRグループ
〒104-8402 東京都中央区築地六丁目19番20号 ニチレイ東銀座ビル
E-mail：N1010X088@nichirei.co.jp

くら寿司株式会社 広報宣伝・IR本部 広報部
TEL：072-493-6153 FAX：072-493-6154

株式会社ベisia 広報室 担当：松田
TEL：027-897-1015 FAX：027-210-0148 E-mail：be-kouhou@beisia.co.jp