

ナマズの次はブリ！ 近畿大学支援の「におわないブリ」 道頓堀のタイ料理屋「クンテープ」で販売開始

タイ国政府認定レストラン「クンテープ」(大阪市中央区道頓堀1-6-14、平松扇屋ビルB1)を運営する、株式会社クンテープ(大阪市中央区、代表取締役川北昌紀)は12月9日(金)、近畿大学が支援する株式会社食縁の「におわないブリ」を使用したタイ料理を販売開始します。近大支援のブリが世界の料理と提携し、タイ料理の中では「クンテープ」が選ばれました。

<近畿大学が支援する「株式会社食縁」>

株式会社食縁は、和歌山県新宮市と近畿大学の支援の下、2013年5月に設立。国内有数の養殖業者および大手上場企業の出資の下、事業体制の構築を進めている会社です。新宮市に加工と海外輸出の拠点となる工場を設け、ブリをはじめとした国内養殖魚をフィレ等に加工し、アメリカなどに海外輸出を行っております。

約3年間の試行錯誤を経て、「におわないブリ」の開発に成功致しました。



<「におわないブリ」の3つのポイント>

①専用の餌「匠シリーズ」を使用

→においを抑える専用餌を使っており、脂質が強いにもかかわらず、魚臭さを低減した味に仕上げしております。

②冷凍時の品質保持

→積水化成工業と共同開発した酸化防止フィルムを使用し、表層酸化を防止しております。そのため、解凍後も生とほとんど変わらない品質でブリの味を楽しむことができます。

③ICT(情報通信技術)を用いた情報管理

→生簀(いけす)ごとの状況や出荷の有無などがリアルタイムで把握できるので、徹底した生育の管理の下で育てたブリを提供いたします。

■「クンテープ」店舗詳細

住 所:大阪市中央区道頓堀1-6-14平松扇屋ビルB1

電話番号:06-4708-0088

営業時間:【月～金】ランチ 11:30～15:00(L.O.14:30) ディナー 17:00～23:00(L.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)

【土・日・祝】ランチ 11:30～16:00(L.O.15:00) ランチ・ディナー 11:30～23:00(L.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)

定休日:年中無休

席数:60席

店舗面積:40坪

客単価:3,200円

●取材に関するお問い合わせ●

クンテープ道頓堀本店担当=川北昌紀 大阪市中央区道頓堀1-6-14平松扇屋ビルB1

TEL=06-4708-0088メール=kawakita@krungtep.co.jp

<近大支援プリを使用したメニュー(全8種)>

※価格は全て税込みとなります。



ブリスステーキのガパオソースかけ(972円)



ブリのトムヤムスープ(1,296円)



ブリのラープ(972円)



ブリのガパオ炒めライス(1,080円)

◎その他オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<http://urx2.nu/AafM>

■メニュー詳細

メニュー数 : 全8種

商品名、価格: ブリスステーキのガパオソースかけ(972円)、ブリスステーキの唐辛子ソースかけ(972円)、ブリスステーキのレッドカレーソースかけ(972円)、ブリのトムヤムスープ(1,296円)、ブリのラープ(972円)、ブリのガパオ炒めライス(1,080円)、ブリのハーブサラダ(972円)、ブリの春巻き(540円)

販売期間 : 12月9日(金)～

是非、貴社媒体でお取り扱いいただきますようお願い申し上げます。
ご取材のご希望などございましたら、試食もして頂けますのでご連絡下さいませ。
ご不明な点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

クンテープ道頓堀本店担当=川北昌紀 大阪市中央区道頓堀1-6-14平松扇屋ビルB1
TEL=06-4708-0088メール=kawakita@krungtep.co.jp