

NEWS RELEASE

報道関係各位

2025 年 7 月 18 日

岡山理科大学

理大が育てた高級カレイ「マツカワ」をくら寿司 大阪・関西万博店で販売 7/25(金)から

岡山理科大学・生物生産教育研究センター(岡山市北区)で好適環境水によって養殖された高級カレイ「マツカワ」が7月25日(金)から、回転寿司チェーン「くら寿司 大阪・関西万博店」=写真⑥⑦=で販売されることになりました。「岡山理大 まつかわがわい」は、1貫320円(税込)=写真⑥⑧、数量限定で、なくなり次第終了です。

同チェーンでは2023年5月、「おかやま理大うなぎ」(1貫500円)が全国販売されており、今回が好適環境水養殖魚の第2弾となります。

「マツカワ」は、「カレイの王様」とも呼ばれる高級魚で、身は厚く、脂がのって歯ごたえが良く、甘みも感じられるという極上の味わいが特徴。しょう油麴に漬けたマツカワを握りで召し上がっていただきます。

岡山理科大学では2023年7月12日から、同センターで稚魚(平均体重約2.6g、体長約6cm)から養殖。完全閉鎖循環式の好適環境水の35トン水槽の中でスクスク育っています。このうち体重1kg以上のものを「くら寿司」に出荷します。

養殖に取り組んだ岡山理科大学生命科学部生物科学科の山本俊政准教授は、「学生たちがわが子のように可愛がって一生懸命育てた高級カレイです=写真⑥。もちろん、味は保証します。世界各国から来たお客さんに日本の大学の研究力を理解してほしいし、この極上の味わいを楽しんでほしいと思っています」と話しています。



本資料の問い合わせ先:加計学園広報室(086-256-8609、kouhou@edu.kake.ac.jp)