

報道関係者各位

令和6年（2024年）11月7日

近畿大学

シェラトン都ホテル大阪

近畿大学附属湯浅農場×シェラトン都ホテル大阪

12月20日（金）から「^{きんだいかも}近大鴨」のクリスマスディナーを期間限定で提供

近畿大学附属湯浅農場（和歌山県有田郡湯浅町）とシェラトン都ホテル大阪（大阪府大阪市）は、令和6年（2024年）12月20日（金）から25日（水）までの期間、同ホテル内の中国料理 四川にて「近大鴨」を使用したクリスマスディナーを期間限定で提供します。



クリスマスディナー ～聖誕節宴席～

1. 本件のポイント

- 近大鴨を使用したクリスマスディナーを、シェラトン都ホテル大阪 中国料理 四川にて期間限定で初提供
- シェラトン都ホテル大阪 中国料理 四川のシェフ永島眞次が、北京ダック風近大鴨などオリジナルの四川料理メニューを考案
- 近大鴨の提供を通じて、近畿大学附属農場の研究成果を広く発信

2. 本件の内容

近畿大学附属農場では、平成30年（2018年）4月から、日本振興株式会社（大阪府大阪市）と共同で合鴨の肉質改良研究を実施しています。近年は飼料の改良に取り組み、江戸時代より続く生薬問屋の福田商店（奈良県桜井市）とともに、薬草5種（シソ葉、チンピ、サンショウ果皮、トチュウ葉、ウコン根茎）と、未利用資源3種（醤油粕、酒粕、規格外のウメエキス）を配合した飼料を開発しました。この飼料を用いることで、肉質がより柔らかく、甘みもより強くなり、鴨肉独特の獣臭さも軽減されることが分かりました。この新たな合鴨肥育法「近大式鴨肥育法」を令和5年（2023年）3月に日本振興株式会社と共同特許出願（特願2023-034162 発明の名称「飼料又は飼料用組成物」）し、この方法で肥育した合鴨の肉を「近大鴨」と称してブランド化しました。

令和6年（2024年）7月からは、肥育法の地域普及を目的に、地元の一般鴨肥育農家である、たまご牧場まきば（和歌山県有田郡有田川町）、日本振興株式会社と共同で、肉質改良の再現性や実証時の課題点の解決、省力化肥育法の開発などについて、さらなる研究を開始しています。

このたび、これらの研究から得られた成果である「近大鴨」を使用したクリスマスディナーを、シェラトン都ホテル大阪の中国料理 四川にて期間限定で提供します。同ホテル 中国料理 四川のシェフである永島眞次が考案した「クリスマスディナー ～聖誕節宴席～」は、北京ダック風にアレンジした近大鴨や海鮮料理などが楽しめる、聖なる夜におすすめの他では味わえないオリジナルの四川料理メニューです。サンタクロースやツリーに見立てた野菜などを随所に散りばめた、見た目も華やかなクリスマス限定のコースに仕上げました。

3. 近大鴨使用 クリスマスディナー概要

提供期間：令和6年（2024年）12月20日（金）～25日（水）

17：00～21：00（L.O 20：00）

場 所：シェラトン都ホテル大阪3F 中国料理 四川

（大阪府大阪市天王寺区上本町6-1-55、近鉄大阪線「大阪上本町駅」直結）

ご 予 約：電話または以下のURL、QRコードより承ります。

中国料理 四川 TEL：06-6773-1274

<https://www.tablecheck.com/shops/osaka-miyako-shisen/reserve>



4. クリスマスディナー ～聖誕節宴席～

価 格：お一人様18,000円

ペアリング（グラスシャンパン、白・赤ワイン、紹興酒）5,000円

※表示料金には、消費税およびサービス料（10%）が含まれています。

内 容：冷菜5種盛り合わせ（クラゲの山査子和え、近大鴨のチャーシュー、カシューナッツの
飴煮、大根の柚子風味漬け、マグロの
ピリ辛ソース）／海の幸 蟹と卵白のソ
ース／国産牛フィレ肉ステーキ XO醤ソ
ース／北京ダック風 近大鴨のネギ入り
クレープ包み／有頭海老のにんにくナン
プラー風味油／麻婆豆腐、ジャスミンラ
イス／デザート2種



※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。

※写真はイメージです。

5. シェラトン都ホテル大阪

日本を代表する歴史・文化資産が多数存在する大阪の高台 上町台地に立地し、多くの国内外
のお客様や地域の皆様をお迎えしています。今回、近大鴨
を使ったメニューを販売する中国料理 四川は、黒とオフホワ
イトのモダンな色調に赤い調度や青竹を配したオリエンタルな
雰囲気落ち着いた空間です。多彩な素材、山海の珍
味、秘伝の調味料を取り入れた味わい豊かな本格四川料
理と伝統の味に斬新なアレンジを加えた独創的なメニューを
お楽しみいただけます。



中国料理 四川

所 在 地：大阪府大阪市天王寺区上本町6-1-55

代 表 者：総支配人 榎垣真弓

開 業：昭和60年（1985年）10月3日

事業内容：ホテル運営

U R L：<https://www.miyakohotels.ne.jp/osaka/>

6. 中国料理 四川 シェフ ^{ながしましんじ}永島真次

昭和59年（1984年）都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大
阪）入社。

令和4年（2022年）中国料理 四川のシェフに就任。

伝統的な四川料理を基盤とし、中国料理全般の調理法を取り入
れたバラエティ豊かなメニューを提供。季節ごとの食材を盛り込んだ
「シェフおまかせコース」など洗練された料理が、多くのお客様から好
評をいただいています。



シェフ 永島真次

〈シェフ 永島眞次のコメント〉

このたび、近畿大学様とのご縁をいただき、旨味たっぷりの近大鴨を使用し、クリスマスシーズンには欠かせない北京ダックを四川風にアレンジしました。お肉まで食べられるオリジナルの一品として、この機会にぜひご賞味ください。

7. 関連企業等

日本振興株式会社

昭和50年（1975年）、51年（1976年）に四国地方に多大な被害をもたらした台風災害の復旧事業をきっかけに創業した建設コンサルタント。ダム建設、河川工事や道路工事といった社会資本整備事業における事業監理部門を柱に、調査設計部門や災害復旧・復興部門など、専門的な知識と経験を必要とする土木技術サービスを提供しています。また、持続可能な社会の実現に向けた社会基盤整備だけでなく、地方の活性化と自然環境保全の重要性を認識し、農業にフォーカスした新規事業をスタートしています。

所在地：大阪府大阪市中央区難波5-1-60 なんばスカイオ20階

代表者：代表取締役社長 伊達多聞

設立：昭和52年（1977年）3月

事業内容：建設コンサルタント、補償コンサルタント

資本金：1億円

URL：<https://www.nihon-shinko.com/index.html>

和漢生薬 福田商店

江戸時代中期創業の生薬問屋で、生薬の栽培指導、品質管理、流通に長年携わっており、奈良の「大和もの」と言われる^{とうき}当帰および^{しやくやく}芍薬を中心に、日本固有種の栽培、^{しゅ}種の保存にも注力しています。また、大学や研究機関とも連携し、研究者に対する研修の実施、次世代を担う若手指導者の育成も行っています。

所在地：奈良県桜井市阿部477

代表者：9代目店主 福田浩三

創業：宝暦年間（1751～1764年）

事業内容：生薬卸

URL：<https://www.narafukuda.com/>

たまご牧場まきば

関西随一のススキの名所といわれる^{おいしい}生石高原の近くに位置し、標高870メートルの澄みきったおいしい空気と、弘法大師がすずり水に使ったといわれている清らかな湧き水を鶏や合鴨に与えなが

NEWS RELEASE

ら、のびのびと肥育させています。店舗では鶏がその日に産んだ、濃厚で味にコクのある卵を販売しています。また、卵のおいしさを活かしたプリンやカスタードアイスも販売し、他では味わえない新鮮な商品を提供しています。

所 在 地：和歌山県有田郡有田川町生石803

代 表 者：山田順二

設 立：平成元年（1989年）4月

事業内容：鶏卵販売、合鴨肥育、加工食品販売

U R L：<https://r.goope.jp/makibanotamago1>

【本件に関するお問合せ先】

近畿大学附属湯浅農場

TEL：0737-62-2953 FAX：0737-62-5629

E-mail：noujou_koho@ml.kindai.ac.jp

シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部

TEL：06-6773-6047 FAX：06-6773-1097

【関連画像の提供】



本件に関する画像を以下サイトでご提供します。

ご自由にお使いください。

<https://goo.gl/66nurK>