

2025年2月25日

報道関係各位

【大起水産株式会社】

辻学園×大起水産 魚食文化推進プロジェクト

大阪発！学生×企業の共創から生まれた

新・お寿司『春の漬け寿司』が誕生！

辻学園の生徒が考案した春の漬け寿司メニューの販売が大起水産回転寿司で開始！

『有りそうでなかったお寿司』をコンセプトに考えた「活メ桜鯛のみかん醤油漬け」、

「本鮪赤身の山椒醤油漬け」など学生考案メニューが登場（2/27～）

学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校、辻学園栄養専門学校（以下「辻学園」）と大起水産株式会社（代表取締役 佐伯慎哉）は、今年開催する関西万博を盛り上げるため、産学連携で大阪らしく海外からの観光客に喜んでもらえるお寿司メニュー開発を行いました。日本の最古のスパイスである日本原産のミカン科サンショウ属の植物で和食に欠かせない「山椒」と SDGs の観点から通常なら捨ててしまうみかんの皮を利用した春の漬け寿司を開発・販売することになりました。大起水産と辻学園の関係は、



※オープンキャンパスでの生本鮪解体ショーの様子

2023 年から辻学園のオープンキャンパスで大起水産が「生本まぐろの解体ショー」を通して食育を実施したのが最初のきっかけになります。

大起水産株式会社（本社大阪府堺市）は、近畿地方を中心に産地直送鮮魚を取り扱う水産物小売専門店で、にぎり寿司や海鮮弁当などのテイクアウト店、回転寿司店・魚介類をメインにした居酒屋・飲食店・魚市場併設型など 69 店舗を運営しています。1987 年より、まぐろ加工専門問屋の業務を始めており、当初より「まぐろ」にこだわり続け、多くのお客様に「新鮮で、美味しいまぐろ」を味わって頂きたいという思いから、生・本まぐろ解体ショーを開催し、お持ち帰り用のにぎり寿司やお造りにして販売しております。

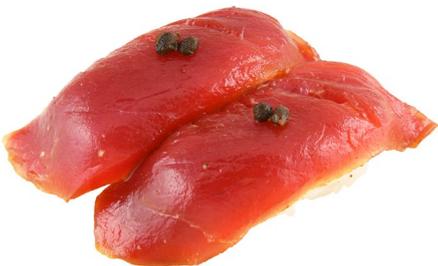
本メニューは、辻学園の生徒が考案した 13 作品を大起水産が試食して、さらに店舗展開できる時間とコストの条件をクリアして、商品化できるか監修して選ばせて頂きました。万博開催中、大起水産回転寿司で世界を感じてもらう「万博寿司」やテイクアウト用のモンブラン風カップ寿司も引き続き開発中です。

報道各社におかれましては何卒、取材をしていただきますようお願い申し上げます。
詳細は下記をご覧ください。

【辻学園コラボメニューの概要】

<辻学園と大起水産がコラボレーションして生まれたメニュー>

① 本鮪赤身の山椒醤油漬



考案した生徒たちから PR
鮪を漬けにする時、万博を意識して日本発祥の薬味「山椒」をチョイス。程良い辛さがおススメです。



② 活〆桜鯛のみかん醤油漬



考案した生徒たちから PR
ポイントは、ネタの上ののっているみかんの皮。一緒に食べることでみかんの香りと味がしとても美味しいです



③ うな平（一部の店舗のみ販売）



考案した生徒たちから PR

「温かいお寿司を食べてもらう」というコンセプトに合う食材・調理方法を何度も試作を重ねて考案。うなぎとアボガドの巻物を逆の発想で、出汁巻き玉子で巻いちゃいました！出汁の味があるのでそのまま食べても温かくて美味しい。

【本メニューを考えるにあたり辻学園の生徒から一言】

有りそうでなかったお寿司をコンセプトに考えました。

お寿司の枠を壊さない事と、新しいおいさを両立させる事が非常に難しかったです。

SDGS の観点をどのようにお寿司と組み合わせるのか、また、お客様へお料理を提供するまでの時間も大切にしています。

ただ美味しいだけではなく、多様化するお寿司の文化を大切に考えているところも伝わると嬉しいです。

<販売の展開内容>

フェア名：春の彩りフェアの中で販売

販売期間：2025年2月27日（木）～3月25日（日）

販売場所：大起水産回転寿司 29店舗



【大阪のれんめぐり～食と祭 EXPO～に大起水産が出店】

大起水産株式会社は、2025年日本国際博覧会内で最大規模となる飲食ブース“サステナブルフードコート”大阪のれんめぐり～食と祭 EXPO～に「大起水産 まぐろパーク EXPO 店」を出店いたします。

店舗情報

店舗名：大起水産 まぐろパーク EXPO 店

場所：サステナブルフードコート 大阪のれんめぐり～食と祭 EXPO～内

期間：2025年4月13日～10月13日



大起水産は、2025年11月に創業50周年を迎えます

1995年11月に大阪の堺で創業し、「鮮度がごちそう」をモットーに産地直送の鮮魚を食卓に届けてきました。

そして2025年11月22日に創業50周年を迎えます。お持ち帰り寿司や鮮魚、塩干を中心にした小売業態の「街のみなと」、「回転寿司」、「海鮮丼と干物定食専門店」を中心に居酒屋形態まで幅広く鮮魚を楽しんでもらえる飲食業態を運営。

現在全業態で約70店舗を展開しており、今後も関西エリアを中心に新店予定です。



大起水産といえば、本まぐろ。

まぐろは他の魚より大きく成長し、高速での遊泳ができ、世界中の海に生息している魚。

50周年というタイミングをきっかけに、創業時からモットーとしている「鮮度がごちそう」と共に魚食文化を「大きく」「すばやく」「世界に」これからも届ける。

その想いを海面からまぐろが勢いよく飛び出す姿で表現しました。

■ 本件に関するお問い合わせ先

大起水産株式会社 広報・マーケティング部 広報担当 島内宏彰（しまのうち ひろあき）

TEL : 072-275-7591（午前9時～午後6時） FAX : 072-275-7350

携帯 : 080-4221-5739（直通） E-mail : h-shimanouchi@daiki-suisan.com

公式サイト <https://www.daiki-suisan.co.jp>