

「におわないブリ」定食で

ガストの「自家製 ぶりの煮付け和膳」



近大支援 ガストに登場

近畿大の支援で実現し 15日、ファミリーレスト
た「におわないブリ」が ラン「ガスト」の定食メ
る。

ニューに登場した。青魚特有のにおいを抑え、魚が苦手な人や外国人でも食べられるよう養殖方法を工夫したのが特徴。脂の乗ったブリを甘辛く煮付けて提供する。

近大の有路昌彦教授が社長を務める水産加工会社「食縁」（和歌山県新宮市）が、クロマグロの完全養殖で知られる同大の技術支援も得て実現した。

ガストでは「自家製ぶりの煮付け和膳」として提供され、価格は1079円。静岡県や関東地方の一部店舗を除く全国で10月18日まで販売する。

正されたが、5四半期連続でプラス成長を確保した。日銀は4月の前回会合で、国内景況の現状判断を「緩やかな拡大に転じつつある」と上向かせた。

一方、物価は日銀が想定していたほどの強さに欠ける。2017年度で1・4%を占んでいる消費者物価指数の上昇率は、4月には前年同月比で0・3%と伸び悩んでいる。会合では、今後物価上昇シナリオも話し合うとみられる。

決算

（4月期）純利益・単位百円、年間配当・円、かつこ内