

平成28年1月27日

南海電気鉄道株式会社
南海エフディサービス株式会社

沿線食材のブランド化を通じて、沿線活性化に取り組みます。

**南海そばで「あんかけ難波ネギそば」を発売！**

九条ネギの原種といわれる「難波ネギ」をふんだんに使用しました。

明治時代、ネギ畑が一面に広がっていた難波に思いを馳せて、食べてみよう！

南海電鉄（社長：遠北 光彦／本社：大阪市浪速区）では、沿線に豊かな農村地域を抱えた鉄道会社として、地産地消を推進するとともに、沿線農村部の活性化に取り組んでいます。

その具体的な取組みとして、泉州地域を中心に地場野菜を栽培する株式会社泉州アグリと連携し、昨年6月には難波駅構内に地場野菜を販売する店舗「Vege Sta.（ベジステ）」を開業するなど、沿線食材の知名度向上とブランド化を通じて、沿線活性化に取り組んでいます。

そしてこのたび、南海グループで駅ナカの飲食店などを展開する南海エフディサービス株式会社（社長：玉田光弘／本社：大阪市浪速区）が経営する駅そば店「南海そば」では、南海沿線で育った「難波ネギ」を存分に使用した「あんかけ難波ネギそば」を、2月1日（月）から29日（月）まで、難波2F店および難波3F店の2店舗で、1日30食限定（350円・税込）にて発売します。

「難波ネギ」は、一般的なネギに比べて香りやヌメリが強く、そばとの相性も良いのが特徴です。

明治時代、ネギ畑が一面に広がっていた難波に思いを馳せて、ぜひ「あんかけ難波ネギそば」をお召し上がりください。

詳細は別紙のとおりです。

「難波ネギ」について

阪堺鉄道（現・南海電鉄）が開通した明治18年頃、難波駅周辺は一面の「ネギ畑」で、難波ネギの一大生産地でした。南海鉄道（当時）編纂の『開通五十年』（昭和11年発行）には「創立当時の難波界隈は難波駅構内予定地に多少の人家もあったが多くの葱畑であった。当時葱は難波の名産であった、今でも葱のことをナンバと言われている程に有名であった。」と記載されています。

この地で育ったネギが、現在の「九条ネギ」の原種といわれています。難波ネギは、葉の繊維が柔らかく、また独特の香りと甘さとヌメリの強さが特徴です。

生産農家は、一時わずかになりましたが、「難波葱の会」の普及活動により、現在は大阪府下で栽培する方も少しずつ増えています。今回「南海そば」で発売する「あんかけ難波ネギそば」は、河内長野市の門林秀昭さんの「難波ネギ」を使用しています。



南海そばの「あんかけ難波ネギそば」

<別 紙>

1. 商品名および販売額

「あんかけ難波ネギそば」 350円（税込） ※うどんへの変更も可能

2. 販売店舗

① 南海そば 難波2F店（南海電鉄難波駅2F中央口改札内）

② 南海そば 難波3F店（南海電鉄難波駅3F北口改札内）

※両店ともに1日30食限定

3. 販売期間

平成28年2月1日（月）～29日（月）

4. 商品内容

南海沿線で育った「難波ネギ」を100%使用したそばです。難波ネギの特徴である独特の香りと甘さが、玉子あんかけの出汁に染みわたります。また、強いヌメリが、新しい食感として楽しめます。なお、難波ネギは両店舗にてスタッフが丁寧に刻んでいます。

5. その他

南海そばの難波2店以外の店舗（新今宮店・天王寺店・和歌山店・三国ヶ丘店）については、流通量の関係から、一般的なネギを使用した「あんかけネギそば」を発売します。

6. 備考

（1）難波ネギの小売りについて

南海そば 難波2F店のすぐそばにある地場野菜販売店「Vege Sta.（ベジステ）」においても、1月27日（水）から難波ネギの販売を開始します。販売期間は3月中旬までの予定ですが、流通量に限りがあるため、品切れになり次第終了となります。

※日によっては入荷がない場合もあります。

（2）「難波葱の会」について

平成13年ごろから、その美味しさにひかれて難波ネギの復活を願う人たちと、先代から自家用につくり続けてきた生産者を中心に立ち上げた会。事務局長：難波りんごさん。

難波ネギの普及と、なにわ伝統野菜認証に向けて活動している。

（3）難波ネギの入荷の流れについて

①門林秀昭さん（河内長野市）→「Vege Sta.（ベジステ）」運営者泉州アグリ→南海エフディサービスが南海そば2店舗で「あんかけ難波ネギそば」として提供

②門林秀昭さん→泉州アグリ→「Vege Sta.（ベジステ）」店頭で小売

以上