

2021年10月12日

南海電気鉄道株式会社

双日ロイヤルインフライトケイタリング株式会社

「機内食シェフ監修ミールマルシェ POWERED BY 南海電鉄ラピート」
を10月15日（金）、10月16日（土）南海難波駅イベントスペースで開催
“機内食スタイルのお食事”の販売と、
“機内食製造会社から生まれた新ブランド「Flight Kitchen Deli」”を先行販売
販売商品は特急「ラピート」で関西空港駅から難波駅までお届け

南海電気鉄道株式会社（社長：遠北 光彦、以下、南海電鉄）と双日ロイヤルインフライトケイタリング株式会社（社長：梅津 光浩、以下、SRIC）では、10月15日（金）、16日（土）に難波駅において、旅行気分を感じられるイベント「機内食シェフ監修ミールマルシェ POWERED BY 南海電鉄ラピート」を開催します。

本イベントは、海外旅行機会が減ってしまった皆さまに少しでも旅行気分を味わっていただけるよう、関西国際空港で機内食製造を行うSRICとのコラボレーションで行い、販売する商品は全て関西国際空港内にあるSRICの工場で作られたものになります。

新しい取り組みとして、普段航空機内でしか食べることのできない機内食を、機内食スタイルのお食事として販売すると同時に、南海電鉄の特急「ラピート」にスタッフが乗車し関西空港駅から難波駅までお届けします。

また本イベントにて、10月19日（火）から駅ナカコンビニ「アンスリー」にて販売予定の新ブランド、旅行気分を味わえるフレッシュデリカテッセン「Flight Kitchen Deli」シリーズの先行販売も実施。このシリーズは、SRICが初めて展開するお食事シリーズです。

航空機で食べる機内食が恋しい！という皆さまには、ぜひお家で手軽に旅行気分を味わうことができる本イベントにお越しください。詳細は以下の通りです。

1. イベント名 機内食シェフ監修ミールマルシェ POWERED BY 南海電鉄ラピート
2. 開催日時 2021年10月15日（金）、16日（土） 各11時～19時
3. 開催場所 難波駅2階 中央改札口 イベントスペース
4. 販売品目 ①機内食シェフ監修のファーストクラススタイルセット（冷凍）計3品
 - ・ポーク肩ロースのビール煮とシーフードのバジルソース仕立て（梅まだい使用）
 - ・ローストチキンモリーユソース（但馬すこやかどり使用）とパルマハムの野菜マリネ添え
 - ・ビーフレンダンとグリル海老のレッドキャベツマリネ添え



ポーク肩ロースのビール煮と
シーフードのバジルソース仕立て
（梅まだい使用）

②「機内食シェフ監修の旅ごはん」シリーズ(冷凍) 計7品

- ・ケイジャンチキン
- ・シーフードパエリア
- ・ロコモコ
- ・チキンカチャトーレ
- ・ポークバーベキュー
- ・タコライス
- ・2種のベジカレー



シーフードパエリア

ケイジャンチキン

ロコモコ

③フレッシュデリカテッセン「Flight Kitchen Deli」シリーズ(チルド) 計9品

アンスリー  Flight Kitchen Deli

10月19日(火)からアンスリーで販売する新ブランドを先行販売します。

本日、「Flight Kitchen Deli」シリーズに関するリリースを、南海フードシステム株式会社から報道発表しています。同シリーズの詳細につきましては、そちらをご覧ください。

- ・野菜と魚介の中華あんかけ丼
- ・トマトソースとチーズのハンバーグ丼
- ・豚と豆腐・野菜のみぞれあんかけ五穀と豆ごはん弁当
- ・ピリ辛タコライス
- ・海老チリソース人参のナムル添え
- ・炭火焼きチキンのクリームソースパスタ
- ・和風だしをきかせたカレーパスタ
- ・海老と小柱のトマトクリームパスタ
- ・ガーリックが香る蒸し鶏と野菜のスープパスタ



豚と豆腐・野菜のみぞれ
あんかけ五穀と豆ごはん弁当

海老チリソース
人参のナムル添え

海老と小柱の
トマトクリームパスタ

ガーリックが香る蒸し鶏と
野菜のスープパスタ

※各商品とも数に限りがございますので、売れ切れの場合はご了承ください。

※写真はイメージです。

5. お客様のお問い合わせ先

南海電気鉄道株式会社 企画部 TEL:06-6644-7146 (9:30~17:00)

双日ロイヤルインフライトケイタリング株式会社 管理部 TEL:072-456-6370(9:00~18:00)

以上