

2021年11月30日
南海電気鉄道株式会社

特急「サザン」指定車を活用し、貨客混載事業の実証実験を実施します 沿線エリア「岬町」で養殖する「クエ」の鮮度を保って なんばこめじるし「大阪産料理 空(そら)」にお届け！

南海電気鉄道株式会社(社長:遠北光彦)は、2021年12月1日(水)～24日(金)の特定日において、特急「サザン」の指定車を活用し、貨客混載事業の実証実験を実施します。岬町で養殖場を構える株式会社陸水(大阪府堺市、社長:奈須悠記)及び当社の商業施設「なんば CITY」の飲食ゾーン「なんばこめじるし」に店舗を構える「大阪産料理 空」と連携し、通常は岬町の養殖場から当該店舗までトラック配送で輸送している食材(クエ)を、みさき公園駅から難波駅まで特急「サザン」にて輸送し、とれたて新鮮な食材を当日の営業でお客さまに提供します。育てる「陸水」、運ぶ「南海」、食べてもらう「大阪産料理 空」の三者がそれぞれの強みを生かした実験となります。

本実証実験によって、定時性の高い鉄道輸送による新しい価値の創造を図ることはもちろんのこと、持続可能な社会の実現に向けて、当社沿線(大阪府・和歌山県)の海産物をはじめとする自然資源をより多くのお客さまに楽しみいただける機会の創出やトラック配送の代替による CO2 排出量の削減に貢献していきたいと考えています。



株式会社陸水の皆さん



1. 目的

(1) 鉄道輸送を活用した新しい価値の創造

輸送頻度と速達性に優れる鉄道の特性を生かし、また当社特急車両の未活用スペースを利用することにより、これまでになかった特急「サザン」の活用方法を実証し、今後の新たな事業展開を模索します。

(2) 沿線エリアの豊かな自然資源を、多くのお客さまに楽しみいただく機会の創出

海や山といった自然が豊富なエリアを有する当社沿線エリアには、「泉佐野市のキャベツ」や「泉南市のあなご」といった名産品が数多くあり、それを多くのお客さまに楽しみいただくことが、当社の使命の1つだと考えています。今回は、特急「サザン」の名を冠した魚『特急サザンが運ぶ「淡(たん)とクエ』(※淡輪漁協内に生簀があることから命名)を販売いただくことで、当社沿線の魅力をお客さまに認知いただける機会と認識しています。

(3) エネルギー効率に優れた、地球環境にやさしい鉄道輸送による CO2 の削減

大阪の地でとれた豊かな食材を提供することにこだわりを持つ「大阪産料理 空」では、基本的にトラック輸送によって府内から仕入れを行っています。鉄道輸送による仕入れについては今回が初めての取組みとなるため、「地球環境に優しい仕入れ方法」として実用性を検証し、将来的に沿線地域と連携し取組みを拡大することで、CO2 の削減に貢献していきたいと考えています。

(4) 沿線に根差す企業の支援(沿線企業支援)

沿線で産出される産品の輸送を担うことで、当社沿線で展開される新たなビジネスの創出・拡大を支援します。

2. 実施概要

(1) 期間

2021年12月1日(水)～24日(金) ※左記期間内の仕入れが必要な日に限る。

(2) 輸送区間

みさき公園駅から難波駅まで

(3) 荷物管理

当社従業員が、養殖場から食材(クエ)を受け取り、特急「サザン」指定車に乗車のうえ、「大阪産料理 空おおさかもんりょうり そら」に配送します。

(4) お客さまへの提供

当日活めされた食材(クエ)を、「大阪産料理 空おおさかもんりょうり そら」において夕食時間帯に提供します(16時30分～22時00分)。

3. 参考

(1) なんばこめじるしについて

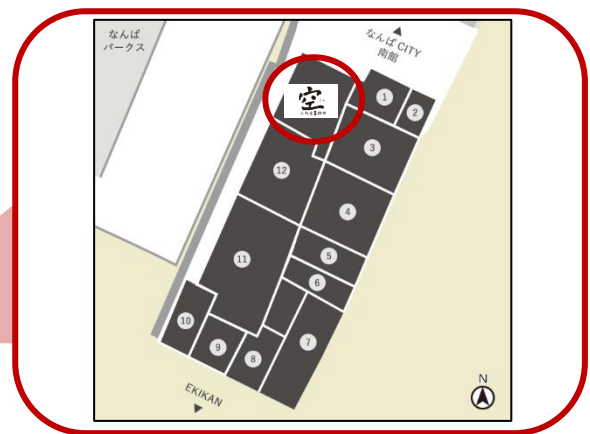
2007年6月27日にオープンしたなんばの南海電鉄高架下にある、「なんば CITY」のこだわりの飲食ゾーン。江戸時代に、難波御蔵(なんばおくら)とよばれた幕府の米蔵が、当該エリアに存在したという歴史も反映し命名されました。個性豊かな名店が出店しており、ゾーンのコンセプトは「地元の人たちが日常的に使いこなし、愛される路面店が集まる街」です。南海沿線を利用する方々、なんばを拠点として活動する方々に永く愛され、馴染みになっていただくために、それぞれの地域で愛される名店が集まっています。

【参考】 なんばこめじるし HP : <http://nam-come.com/shoplist/sora/>

(2) 「大阪産料理 空おおさかもんりょうり そら」について

「大阪は粉もんだけとちやう!」、2005年から地元大阪でも、まだまだ知られていない大阪産の肉や魚、野菜や酒を主役にしたお料理を提供する「大阪産料理 空(そら)」グループ。大阪産素材の持ち味を活かした多彩な料理で、「大阪産のおいしい」をお届けしています。2012年には大阪府主催「大阪産食材5つ星大賞」受賞、2021年10月には大阪府と大阪産の普及促進のための事業連携協定を締結。2020年3月からなんばこめじるしに7店舗目となる「大阪産料理空なんばこめじるし店」をOPENしています。

【参考】 なんばこめじるし「大阪産料理 空」の紹介ページ : <http://nam-come.com/shoplist/sora/>



(3)「株式会社陸水」について

「次世代に残る水産業」を志向して、海洋養殖経験のある代表が立ち上げた水産ベンチャー企業。大消費地大阪に近い大阪府岬町淡輪で陸上養殖場を運営し、クエ、トラフグなどを新鮮な状態で提供できる、環境にやさしい持続可能な水産業を目指しています。

〈堺 本 社〉 大阪府堺市堺区新町

〈淡輪事業所〉 大阪府泉南郡岬町淡輪(本実証実験の対象となる食材(クエ)の養殖場)

【参考】 企業 HP : <https://www.rikusui.com/>

(4)当社沿線エリアの自然資源について

当社沿線では、「大阪産(もん)」と認定された以下のような一次産業産品が生産されています。

農産物:水ナス、フキ、キャベツ、玉ねぎ、さといも、小松菜、タケノコ、みかん、モモ、など

水産物:マアナゴ、タチウオ、クロダイ・キチヌ、イワシシラス、カキ、サワラ、ハモ、スズキ、キジハタ(アコウ)など

林産品:シイタケ、河内材、和泉材、木糸など

南海グループでは、SDGsへの取組みを強化しており、関連するニュースリリースに「SDGsの目標アイコン」を明示しています。今回ご案内の取組みは、7番、11番、14番に繋がるものです。



以上