

2021年4月20日

南海エフディサービス株式会社

堺のあなご専門店



×



のコラボレーションが実現！

期間限定！あなごそばメニューが登場します！

南海グループでは「南海グループ経営ビジョン2027」で定めた10年後のありたき姿「満足と感動の提供を通じて、選ばれる沿線、選ばれる企業グループとなる」の実現に向け、各プロジェクトを推進しています。

今般、その一環として、駅ナカ飲食店などを運営する南海エフディサービス株式会社（社長：行松 宏祐、所在地：大阪市浪速区）が経営する駅そば店「南海そば」にて、沿線・堺を代表するあなご専門店 株式会社松井泉（社長：松井 利行、本社：堺市堺区）と共同開発した「**松井泉の伝助焼あなごそば**」を、2021年5月10日（月）より期間限定で販売いたします。

その昔、堺は北大路魯山人が絶賛したほどの「あなご」の一大産地でありました。その時代からのあなごの目利きと加工技術を受け継いだ松井泉が、今は堺に3軒しか残っていないあなご屋の危機的状況を色々な企画などで打破するために立ち上げたのが、「堺あなごプロジェクト」です。また、「堺あなご専門松井泉あなご屋社長におまかせ焼あなご」は、堺市ふるさと納税返礼品の人気ランキング上位にランクインしています。沿線・堺を代表する食材を使った新たなメニューをお楽しみください。詳細については、下記のとおりです。

記

メニュー名：松井泉の伝助焼あなごそば

数量：1日限定100食

価格：680円（税込）

販売期間：2021年5月10日（月）

～6月30日（水）

※諸事情により変更になる場合がございます。

提供店舗：南海そば なんば駅2階店

（所在地：大阪市中央区難波5-1-60）

※駅改札内の店舗のため、電車をご利用

でない場合、入場券（大人：160円、

小児：80円）の購入が必要となります。

特徴：南海そばの出汁に、あなごの出汁で煮こんだ椎茸とごぼうを混ぜた「あなご出汁」のそばに、焼きあなご3枚をトッピング。出汁が自慢の一品です。さらに、別皿で添えてお出しする「魔法の粉」は、あなごの頭を乾燥させ焼いたものをフレークにした、他にはないカルシウム豊富なあなごフレークです。そのまま食べてもよし、また、そばをお召し上がりの途中で好みの量を入れますと、あなご出汁の“味変”を楽しむことができます。松井泉社長が頭を使い、あなごの頭をたっぷり使った究極の出汁をお楽しみください。

