

2022年10月3日
南海電気鉄道株式会社

貨客混載事業の実証実験、利用事業者が拡大中！
今回は、「深日漁業協同組合」とタッグを組み、水揚げ当日の魚介類を
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(代表取締役社長:遠北光彦)は、2021年12月から、特急「サザン」の指定車を活用した、貨客混載事業の実証実験を実施しています。**【第1弾】**は、2021年12月から1月にかけて、岬町で養殖場を構える株式会社陸水及び「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した。**【第2弾】**は、引き続き株式会社陸水と連携し、2022年7月から8月にかけて実施された高島屋・大阪店の名物企画「大阪ええモン」に、本実証実験をご利用いただき、『**メてから店頭まで 約5時間で「ヒラメ(平目)」をお届けする**』として、お客さまに新鮮なヒラメをお届けしました。

そして今回**【第3弾】**では、「深日漁業協同組合」と連携し、水揚げされた天然の魚介類を特急「サザン」で輸送のうえ、「大阪産料理 空」で、当日の営業でお客さまに提供いたします。詳細は、以下のとおりです。

【参考：クエをお届けする様子】



①特急「サザン」に積込まれたクエ



②難波駅に到着し、クエを運ぶ様子



③「大阪産料理 空」にクエを受渡し



④「大阪産料理 空」厨房でクエを確認する様子

1. これまでの実証実験について

(1) 第1弾『養殖場のクエを、「大阪産料理 空」へお届け』

1. 実施期間 : 2021年12月～1月
2. 実施回数 : 合計5回
3. 輸送量 : 5箱(59cm×34cm×19cm)

(2) 第2弾『養殖場のヒラメを、「高島屋・大阪店」へお届け』

1. 実施期間 : 2022年7月～8月
2. 実施回数 : 合計11回
3. 輸送量 : 11箱(63cm×38cm×28cm)

2. 第3弾『天然の魚介類を、「大阪産料理 空」へお届け』の実施概要

(1) 期間

2022年10月4日(火)～ ※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、みさき公園駅にて、深日漁業協同組合から魚介類を受け取り、特急「サザン」指定車に乗車、難波駅で「おおさかもんりょうり そら大阪産料理 空」に引き渡します。

(4) お客さまへの提供

当日活めされた魚介類を、「おおさかもんりょうり そら大阪産料理 空」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) 「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/>

(2) 「深日漁業協同組合」について

深日漁協は、大阪府の最南端に位置しています。豊かな自然に恵まれた港町で、魚市場や各種イベント等も行っています。また、次世代に深日漁協の取り組みを受け継いでいくために、「青年部」の活動も行っており、若手が主体となって勉強会等を実施しています。

〈所 在 地〉 大阪府泉南郡岬町深日2917

【参考】 HP : <http://www.fuke-gyokou.com/>

(3) 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。

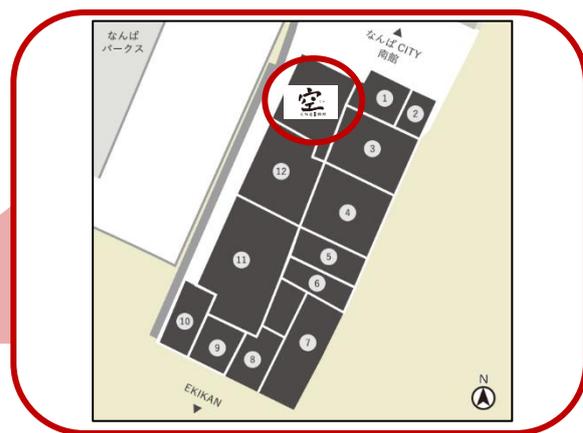
【参考】 なんばこめじるし HP : <http://nam-come.com/shoplist/sora/>

(4)「大阪産料理 空」について

「大阪は粉もんだけとちゃう!」、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。

従来「大阪産料理 空」は、宅急便で深日漁協の魚介類を仕入れていましたが、少しでも環境に優しい取り組みを実現していきたいという想いから、南海電鉄に相談のうえ、第3弾の実証実験の実施が決定しました。

【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/>



(5) 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への取り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。今回ご案内の取り組みは、7番、11番、14番に繋がるものです。



以上