

堺名物「あなご」をより多くの方にご賞味いただくために！

堺 あなご専門



コラボレーションメニューを拡大します！

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）では、「南海グループ経営ビジョン2027」に掲げる「選ばれる沿線」の取組みの一環として、2021年5月10日（月）より駅そば店「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」を販売しております。

この取組みをさらに強化拡大し、より多くの方に沿線・堺名物あなごをご賞味いただくため、今般、2021年7月12日（月）から「ざんまい食堂」にて、テイクアウト・イートインのあなごメニューを販売開始いたします。

詳細については、下記のとおりです。

記

1. 堺のあなごと松井泉について

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。



2. 販売期間

2021年7月12日（月）～9月30日（木）

3. 販売箇所

ざんまい食堂

所在地：大阪市中央区難波5-1-60（南海なんば駅2階中央口前）

電話：06-6641-8309

営業時間：11時～20時（19時30分ラストオーダー）

定休日：年中無休

※新型コロナウイルス感染拡大等により、記載の内容と変更になる場合がございます。

4. ざんまい食堂でのコラボレーションメニュー

(1) テイクアウトメニュー

※テイクアウトメニューは十分な数をご用意していますが、売り切れの際はご容赦ください。

※電話予約またはご注文をいただいてからお作りします。

①松井泉のあなごにぎり飯

価 格：300円（税込）

特 徴：あなごと椎茸とごぼうを細かくきざみ、特製の出汁で汁気がなくなるまで煮詰め、きざみわさびと混ぜたご飯に、炙った煮あなごをトッピング。ご飯を口に含むと、昔懐かしい優しいあなごの風味を感じる、いつまでも食べていたいにぎり飯です。お手軽価格で、堺名物あなごをご賞味ください。



②松井泉のあなご箱寿司

価 格：1,200円（税込）

特 徴：コクのある出汁で煮込んだあなごは、脂ののりが良くふっくらとした食感。シャリには、あなごで作った具を挟み込み、他では味わえない絶妙のハーモニーを楽しむことができます。まずはそのまま食べ、途中で添付の「あなご屋の甘ダレ」をかけていただくと“味変”します。



(2) イートインメニュー

※イートインメニューはそれぞれ1日限定20食をご用意しています。

①松井泉のあなご一本天丼

価 格：1,080円（税込）

特 徴：通常、あなごの天ぷらは生のあなごを使用しますが、今回は松井泉の煮込あなごを1匹丸ごと天ぷらにしました。そのため、何もつけなくても美味しい、見栄えだけでなく、味も自慢の一品です。



②松井泉のあなごにぎり飯・あなごそばセット

価 格：980円（税込）

特 徴：あなごにぎり飯とあなごそばのボリュームメニュー。そばは冷やしそばと温そばからお選びいただけます。リーズナブルに堺名物あなごを味わえるお得なセットです。



③松井泉のあなごさんまい

価 格：1,960円（税込）

特 徴：脂ののりがよい、ふっくら食感のあなご重、あっさり出汁にあなごとわさびがよく合うそば、天ぷら、あなごの八幡巻と、さんまい食堂ならではのあなごさんまい！鰻とは一味違った、あなごメニューの多様性を楽しめるセットです。



<参考>

南海エフディサービス株式会社が経営する駅そば店「南海そば」では、株式会社松井泉と共同開発した「松井泉の伝助焼あなごそば」を、2021年5月10日から販売しています。このたび、ご好評につき、7月以降も期間を延長して販売いたします。同メニューは、南海そばの出汁にあなごの出汁で煮込んだ椎茸とごぼうを混ぜて作ったそばに、焼きあなごをトッピング。さらに、あなごの頭を乾燥させて焼いたフレークを添えています。

南海そばでは、7月5日（月）から季節の新メニューを販売開始予定です。



以上

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、17番に繋がるものです。

17 パートナリシップで
目標を達成しよう

