

平成20年4月15日

阪神電気鉄道株式会社

**4月25日から阪神甲子園球場で、阪神タイガース選手との新コラボメニュー2品  
「下柳の五島うどん長崎ちゃんぽん風」「球児カツオのタタキステーキ丼」  
の販売を開始します。**

今年3月に内野エリアのリニューアルが完成した阪神甲子園球場では、4月25日(金)の巨人戦から同球場内野3階売店で、阪神タイガース選手との新たなコラボレーションメニュー2品の販売を開始します。

今回新たに登場するのは、下柳投手、藤川投手の2選手とのコラボレーションメニューで、2人の出身地である長崎県、高知県の特徴を出した、同球場でしか味わえないオリジナルメニューです。どちらのメニューも選手の試食済みで、選手からのアドバイスや要望を反映させた味に仕上がっています。

商品についての詳細は以下のとおりです。

**1. 「下柳の五島うどん長崎ちゃんぽん風」**

下柳投手の出身地である長崎県で古くから作られている「五島うどん」を使用し、野菜、魚介類、鶏ガラベースのスープを加えることで、長崎県の特産品であるちゃんぽん風にアレンジしました。下柳投手のリクエストで野菜をたっぷりを使用しております。なお、具材の1つであるさつま揚げには、下柳投手がグローブにも刺繍している「前後裁断」の4文字の焼き印が入ります。



- ・商品名：「下柳の五島うどん長崎ちゃんぽん風」
- ・価格：900円（消費税込）
- ・販売場所：内野3階売店
- ・販売開始日：平成20年4月25日（金）対巨人戦から

## 2. 「球児カツオのタタキステーキ丼」

藤川投手の出身地である高知県の名産「カツオ」を使用した丼メニュー。牛ハラミのボリュームで人気の「金本兄貴のスタミナハラミ丼」に続く丼メニュー第2弾は、新鮮な魚を使ったあっさりとした丼です。

店内の鉄板で香ばしくステーキ風に焼き上げたカツオのタタキを、梅じそふりかけとジャコを混ぜ合わせたご飯に乗せ、あっさりとした特製のゆずポン酢ダレをかけた、カツオの味を活かした味付けに仕上げています。



- ・商品名：「球児カツオのタタキステーキ丼」
- ・価格：900円（消費税込）
- ・販売場所：内野3階売店
- ・販売開始日：平成20年4月25日（金）対巨人戦から

以上