

2012年5月10日

阪神電気鉄道株式会社
株式会社阪急リテールズ



～ 鉄道高架下土地の有効活用策としての新たな試み ～

阪神電車の高架下植物工場「阪神野菜栽培所」で栽培した 無農薬レタス使用のサラダを阪急・阪神沿線のコンビニ「アズナス」で販売します

株式会社阪急リテールズ（本社：大阪市北区／代表取締役社長 中川 喜博）は、2012年5月15日（火）より、阪急・阪神沿線を中心に展開するコンビニエンスストア「アズナス」「アズナスエクスプレス」各店で、阪神電気鉄道株式会社（本社：大阪市福島区／代表取締役社長 藤原 崇起）が鉄道高架下の植物工場「阪神野菜栽培所」で栽培した無農薬栽培レタス「グリーンリーフ」を使用した2種類のサラダを販売します。

阪神電気鉄道では、都市部の高架下土地の有効活用を経営課題の一つと捉えて様々な選択肢について検討を進めてきましたが、先般、消費地に近いという地の利を生かして植物工場を開設し、無農薬での野菜栽培を始めたものです。

アズナス、アズナスエクスプレスでは、今後も阪神野菜栽培所産「グリーンリーフ」を使用した新しいメニューを販売する予定です。お手軽でヘルシーなカップサラダで、地産地消の「グリーンリーフ」をぜひご賞味ください。



「コーンとグリーンリーフのサラダ」

（※ミニタイプのサラダです）



「グリーンリーフのシーザーサラダ」

商品概要

「コーンとグリーンリーフのサラダ」 198円(税込)

グリーンリーフをメインに人気のコーンを盛り付けたミニタイプの生野菜サラダです。
クリーミーイタリアンドレッシング使用。

「グリーンリーフのシーザーサラダ」 398円(税込)

グリーンリーフをメインにシーザードレッシングを使用、半熟玉子を別添した濃厚な味わいが楽しめる生野菜サラダです。

■販売期間：2012年5月15日(火)～約3週間(予定)

■販売店舗：アズナス35店舗、アズナスエクスプレス22店舗 計57店舗
(店舗によっては一部取扱いのない商品があります。)

asnas
Convenience

(ご参考) 高架下植物工場「阪神野菜栽培所」の概要

1. 工場概要

名称：阪神野菜栽培所

所在地：大物駅～杭瀬駅間高架下(住所：尼崎市杭瀬南新町4丁目2番33号)

種類：完全人工光型植物工場(水耕式無農薬栽培)

生産規模：1日当たりの生産量 約300株

栽培面積：93.4m²

2. 初収穫までの日程

着工：2011年10月27日

完成：2012年1月16日

播種：2012年1月17日

初収穫：2012年2月20日

3. 栽培品種

グリーンリーフレタス



阪神野菜栽培所

以上

※記載情報は、発表日現在のものです。予告なしに変更することがありますが、あらかじめご了承ください。