



“たいせつ”がギョッと。

阪神電車
HANSHIN ELECTRIC RAILWAY

阪神電気鉄道株式会社
HANSHIN ELECTRIC RAILWAY CO.,LTD.

〒553-8553

大阪市福島区海老江1丁目1番24号

<http://www.hanshin.co.jp/>

NEWS RELEASE

経営企画室(広報担当)

2014年4月14日



阪神電車みつばちプロジェクト

「嵐」初のオフィシャルストア(常設店)をオープン ～4月23日、吉祥寺に登場～

阪神電気鉄道株式会社(本社:大阪市福島区、社長:藤原崇起)では、はちみつの生産と商品化を手がける「阪神電車みつばちプロジェクト」を展開していますが、東京都武蔵野市に、4月23日開業予定の駅ビル商業施設「キラリナ京王吉祥寺」(※)に、初のオフィシャル・ハニーストア(常設店舗)『神戸六甲山「嵐」』を、株式会社大阪愛農食品センター(本社:堺市中区、社長:山下逸喜)と共同でオープンします。

※ 1日約40万人以上の乗降客を誇る吉祥寺駅(JR線・京王線)に直結し、ファッションを中心として地下2階・地上9階から構成される商業施設です。

2012年10月にスタートした「阪神電車みつばちプロジェクト」は、阪神沿線の環境を保全するとともに、はちみつやその関連商品を通じて、六甲山の自然と魅力を広く発信するものです。これまで開発した商品は4種類で、商品化第2弾「ドレッシング 嵐」が発売3か月で1万本を販売。第4弾はテレビ・ラジオ等でも著名な服部幸應氏(服部栄養専門学校理事長・校長)監修の下、大阪愛農食品センターと「六甲山の焼き肉のタレ 嵐」を共同開発して好評を得るなど、販売累計数は2万個を超えています。

今回のオフィシャルストアは、神戸・六甲山をキーワードに神戸のモダニズムと六甲山の自然の恵みを表現したデザインの店舗であり、これまで「嵐」ブランドとして販売してきた商品を取り扱うほか、今後、神戸・六甲山をコンセプトとした商品も販売していく予定で、そのオープン記念第1弾として、5月23日から、現在好評を得ている「六甲山の焼き肉のタレ 嵐」に、新たに二つの味を登場させます(別紙参照)。

当社では、今後、東京においても新店舗での「嵐」ブランド等の販売を通じて、神戸・六甲山の魅力を発信していきます。

店舗の概要は、次のとおりです。

○ 店舗の概要

- | | |
|--------|---------------------------------------|
| 1 店舗名 | 神戸六甲山「嵐」 |
| 2 所在地 | 東京都武蔵野市吉祥寺南町2-1-25
「キラリナ京王吉祥寺」地下1階 |
| 3 店舗面積 | 5.6㎡ |
| 4 営業時間 | 10時～21時 |



店舗イメージ

以上

「六甲山の焼き肉のタレ 風」に新たな味が登場！

食育のオーソリティであり服部栄養専門学校校長でもある服部幸應先生の監修の下で開発し、2013年9月に販売を開始した「六甲山の焼き肉のタレ 風」は、天然由来の原料と蜂蜜の絶妙なバランスによるおいしさが好評いただいています。



この度登場する商品は、玉ねぎのコクと甘味が加わり、まろやかな食感が加わった「粗びき玉ねぎ」と、^{しおこうじ}塩麴と玉ねぎ、そしてレモンを加えたまさに塩タレの進化形として生まれた「塩麴オニオン」の2種類で、どちらもこれまでのシリーズと同様に保存料や着色料を使用せず、天然由来のこだわり原料と、六甲山の蜂蜜で仕立て上げた、有機 JAS を取得した商品です。

○ 「六甲山の焼肉のタレ 風」の新商品の概要

1 商品名

- ① 六甲山の焼き肉のタレ 風 粗びきたまねぎ
- ② 六甲山の焼き肉のタレ 風 塩麴オニオン

2 内容量 180g (角瓶・簡易包装)

- 3 価格 ①粗びきたまねぎ 705円 (税抜)
- ②塩麴オニオン 800円 (税抜)

4 発売日 2014年5月23日

5 販売場所

- ① キラリナ京王吉祥寺地下1階 オフィシャルストア「風」
- ② 阪神梅田本店地下1階 阪神食品館デイルーフーズコーナー
<http://www.hanshin-dept.jp/hshonten/floor/floorb1f.html/>
- ③ 風オフィシャルサイト <http://www.ainou-oroshi.jp/>



学校法人服部学園
服部栄養専門学校 理事長・校長
医学博士／健康大使
服部幸應先生

<服部先生のコメント>

化学肥料や農薬などに頼らずに自然界の力で育った農作物である有機野菜と神戸六甲山の大自然の中で生まれた純粋蜂蜜を使用した「人」に「良」い「食育」の決定版商品です。

○ 販売商品について

<六甲山の焼き肉のタレ 粗びきたまねぎ>

六甲山の蜂蜜の甘味と、ソテーされた玉ねぎをブレンド。玉ねぎは1kgが500gになるまでじっくりと丁寧に炒められ、自然の甘味とコクを最大限まで引き出し、そこに有機みそ、しょう油、ニンニクと混ぜ合わせることで優しい甘味、うま味、コクが綺麗に引き出された逸品。添加物や保存料、着色料などは使わず、調味料を含む使用素材は全て天然由来の原料を使い、徹底的に素材にこだわることで、有機 JAS 認証を取得しました。焼肉だけでなく、炒め物やチャーハン、煮物、和え物など、万能ソースとして、あらゆるお料理に重宝します。

<六甲山の焼き肉のタレ 塩麴オニオン>

六甲山の蜂蜜と、有機塩麴、そしてすりおろした有機玉ねぎがブレンドされたさっぱりとした、でも深い旨味がたっぷり詰まった一品。全て天然由来の原料を使い、有機 JAS の認証を受けています。焼き肉はもちろん、サラダのドレッシングとして、魚料理のつけタレ・ソースとして、焼きそばなどのソースとしてもお使いいただけ、新しい味の発見にも繋がります。