



“たいせつ”がギュッと。

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)

2013年9月18日



阪神電車みつばちプロジェクト 新商品
「六甲山の焼肉のタレ 嵐」9月25日から発売！
～服部栄養専門学校・校長の服部幸應氏が監修～

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」の新商品「六甲山の焼肉のタレ 嵐（おろし）」を、9月25日から阪神百貨店梅田本店地下1階のデイリーフーズコーナー及び嵐オフィシャルサイトで販売します。

この商品は、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）の監修の下、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）と共同開発したもので、はちみつの甘みと有機野菜の持つ力強い味わいを生かしながら絶妙なバランスで仕立てられています。また、添加物等を一切加えず、有機野菜と天然由来の素材のみを用いることで有機JAS認証も取得しており、服部幸應氏から『食育』の決定版商品』として推薦をいただいています。

なお、昨年10月にスタートした「阪神電車みつばちプロジェクト」は、沿線の環境を保全するとともに、当社のグループ会社の遊休地を活用した取組みで、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。これまで発売した商品では、特に、商品化第2弾「ドレッシング 嵐」が発売3か月で1万本を販売するなど好評を得ています。

「六甲山の焼肉のタレ 嵐」の概要等は、次頁のとおりです。



商品イメージ



養蜂場

「六甲山の焼肉のタレ 嵐」の概要

(1) 商品名

六甲山の焼肉のタレ 嵐 (ニンニク味噌味)

(2) 価格

740 円 (税込、180g 入り角瓶)

(3) 販売開始日

2013 年 9 月 25 日 (水)

(4) 販売場所

① 阪神百貨店梅田本店地下 1 階 阪神食品館デイリーフーズコーナー

② 嵐オフィシャルサイト (通信販売)

<http://www.ainou-oroshi.jp/>

(5) 商品の特長

有機野菜の素材を引き立てる六甲山のはちみつと、味噌の持つコクと旨み、さらに醤油、ごま油、しいたけの出汁など厳選された有機素材を絶妙にブレンドしています。

<服部幸應氏のコメント>

私が自信を持っておすすめする、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はちみつを使用した「人」に「良い「食育」の決定版商品です。



服部幸應 (はっとり・ゆきお)
(学)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。
TVやラジオでも活躍。

(参考) 「阪神電車みつばちプロジェクト」の主な商品と発売開始時期

① 六甲山ミツバチ やまみつ (2012 年 10 月)

② 六甲山アカシアはちみつと有機野菜の魔法のドレッシング 嵐 (2013 年 1 月)

③ 魔法のコンフィチュール 嵐 (2013 年 4 月)

④ 38 (みつばち) はちみつ (2013 年 4 月)



①



②



③



④

以上