

2018年1月24日

## ～日本料理「月日亭」と大阪府立農芸高等学校がコラボ～ 高校生のマーケティング・店舗就業体験と 高校生が飼育した「農芸鴨」を活かした限定メニューの販売を実施

近鉄リテーリングでは、大阪府立農芸高等学校で育てられた「農芸鴨」を使用した期間限定メニューを日本料理「月日亭」難波店・天王寺店で1月20日（土）から28日（日）まで販売しており、1月27日（土）に、同校の生徒による店舗就業体験などを天王寺店で実施します。

日本料理「月日亭」では、「難波葱」のなにわの伝統野菜新規認証を受けて実施されている「難波葱フェスタ」への参加に際し、「難波葱」と同校が教育の一環でブランド化を目指している「農芸鴨」の両方の味の良さを引き出すオリジナルメニューを考案しました。これを契機として、同校生徒の学習や「農芸鴨」のブランド化に資するため、同校生徒による「農芸鴨」についてのお客さまアンケートの実施や接客を含めた店舗就業体験などの機会を設けることとなりました。同校としては、就業体験を通じて実際のお客さまの反応を知ること、畜産物の飼育だけでなく開発や流通の研究に繋げようという取組みとなります。

近鉄リテーリングは、食を担う次世代の成長や地域性豊かな食材の育成に寄与し、お客さまに、よりよい商品やサービスを提供してまいります。

詳細は別紙のとおりです。



大阪府立農芸高等学校（資源動物科の皆さん）



農芸鴨と難波葱のすき焼



農芸鴨の鴨ロースと炙り難波葱  
～マスタードソース掛け～

## 別紙

### 1. 店舗就業体験などについて

- (1) 日 時 2018年1月27日(土) 10時15分～13時00分
- (2) 場 所 日本料理「月日亭」天王寺店(天王寺MIO本館11階)
- (3) 参加者 大阪府立農芸高等学校資源動物科2年生7名
- (4) 内 容 10時15分～ 近鉄リテリング教育チームの接客教習  
10時45分～ 店舗朝礼参加  
11時00分～ 店舗オープン後、店頭でのPR、実際の接客サービス、  
お客さまへのアンケートなどを実施  
13時00分 終了

### 2. コラボメニューについて

- (1) 商品名 ①農芸鴨と難波葱のすき焼  
②農芸鴨の鴨コースと炙り難波葱 ～マスタードソース掛け～
- (2) 価 格 ①、②どちらも1,280円(税込)
- (3) 販売期間 2018年1月20日(土)～1月28日(日)
- (4) 販売店舗 日本料理「月日亭」難波店・天王寺店(2店舗)

### 3. 農芸鴨について

大阪府立農芸高等学校資源動物科の生徒たちの手により、大阪伝統の鴨の復活とブランド化を目指し、丹精込めて育てられた鴨。広々とした環境で自然飼育されており、深い旨味とあふれる肉汁が特徴です。

### 4. 難波葱について

大阪市難波周辺で江戸時代から盛んに栽培されていたことから「難波葱」(なんばねぎ)と呼ばれています。葉の繊維がやわらかく、強いぬめりと濃厚な甘みの特徴で、株立(分けつ)が多いという性質は、明治時代の文献にも紹介されています。2017年4月、大阪市なにわの伝統野菜に新規認証され、今後の普及が期待されています。

### 5. 難波葱フェスタについて

「難波葱」を新たな特産品としてPRするため、認証後はじめて旬を迎える2018年1月に「難波葱」を「食べる」「買う」「知る」「楽しむ」に分けて、歴史・生産から食まで、幅広い取組みを府内各所で実施するイベントです。開催期間は1月20日から1月28日まで。

参考 URL <http://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/negifesuta/index.html>

(以上)