

# 阪神甲子園球場 内野エリアの 新しいイートインレストラン・飲食売店の概要が決定しました

阪神甲子園球場では、3月中旬に内野エリアのリニューアルが完了しますが、これにあわせて、 同エリアのイートインレストラン・飲食売店を一新します。

個性豊かなイートインレストラン4店舗をオープンするほか、場内通路の飲食売店のメニュー や店構えを一新し、来場される幅広い層のお客様のニーズに対応します。

新しいイートインレストラン・飲食売店は、3月22日に開幕する第80回記念選抜高等学校 野球大会から営業を開始します。

イートインレストラン・飲食売店の概要は以下のとおりです。

#### 1.イートインレストラン

内野スタンド2階に4つのイートインレストランをオープンします。

同球場では初めてとなるファーストフードを導入するほか、来場されるお客様のニーズに対応した豊富なメニュー、阪神甲子園球場でしか味わえない特色あるメニューを提供する、個性豊かな4店舗をそろえました。

今回のリニューアルにより、内野スタンド内での通路の行き来が可能になるため、内野スタンド内のどのエリアに入場されても、4店舗すべてでイートイン及びテイクアウトをご利用いただけます。

### 【イートインレストラン概要】

店舗名	運営企業名	面積	席数
アサヒビアレストラン スーパードライ甲子園	アサヒフードクリエイト(株)	33.00坪	約25席
ライブレストラン<ファイア>supported by キリンビバレッジ(仮称)	(株)ファイン	33.55坪	約25席
FOOD STADIUM (フードスタジアム)	(株)クリエイト・レストランツ	31.88坪	約20席
ケンタッキーフライドチキン	日本ケンタッキー・フライト・・チキン(株)	41.92坪	約25席

# アサヒピアレストラン スーパードライ甲子園 / アサヒフードクリエイト(株)

黒い天井とシルバーの床・壁面のスタイリッシュな店内には、ビアタンク型の大型冷蔵庫を 設置し、地元のアサヒビール西宮工場で製造された新鮮な生ビールをお楽しみいただけます。

また、メニューには、淡路産たこチャーハン、骨付きフランク、メキシカンタコスのほか、ロシア料理の『ボルシチ』など、ビールを知り尽くしたアサヒビールが厳選した、ビールと相性のよい料理をそろえました。

『ボルシチ』: たっぷりの野菜と肉を炒め、スープでじっくりと煮込み、サワークリームを入れて食べる、鮮やかな深紅色が特徴のボリュームあるロシアのスープ。



淡路産たこチャーハン

メキシカンタコス 【メニューのイメージ】

ボルシチ

## ライブレストラン<ファイア>supported by キリンピバレッジ(仮称)/ (株)ファイン

店内に設置した数台の大型テレビでご観戦いただけるとともに、キリンビール神戸工場で製造された美味しい生ビールをお楽しみいただけます。

また、日本では珍しい料理『ロティ』を、海外から招聘した一流シェフが、ダイナミックな調理パフォーマンスで販売します。さらに、昭和9年、ベーブ・ルースが阪神甲子園球場に来場した際に日本で初めてホットドッグを販売した、ドイツ人のヘルマン氏のご子息が、その味を再現した復刻版ホットドッグなど、他では味わえないフードメニューを用意しました。そのほか、『女性でも気軽にお洒落に飲める』フローズンフルーツ&サワーのカラフルなオリジナルカクテルも用意しました。

『ロティ』: 全粒小麦粉の生地を薄くのばし、折りたたんで鉄板で焼いたマレーシア料理。



【店舗イメージ】

### FOOD STADIUM (フードスタジアム) / (株)クリエイト・レストランツ

黄色と黒の縞模様の床が特徴的な店内には、お店手作りの自家製ソーセージを使用したホットドッグや、鉄板で仕上げた熱々のナポリタンに大阪名物の串カツを乗せた「大阪ナポリタン」のほか、特製スープが自慢の豚骨ラーメン、デザートなど、女性のお客様をはじめ、たくさんの方に喜んでいただける多数の出来たてメニューを用意しました。



【店舗イメージ】

## ケンタッキーフライドチキン / 日本ケンタッキー・フライド・チキン(株)

昭和60年の阪神タイガース優勝の際、店頭のカーネル・サンダース像が、タイガースファンによって、バース選手に見たてて胴上げされ、道頓堀川に投げ込まれたことでも有名なケンタッキーフライドチキンが、今回のリニューアルを機に同球場内へ初出店します。店頭には、カーネル・サンダース像を設置します。



【店舗イメージ】

### 2. 内野飲食売店

内野の飲食店舗は、イートインレストラン4店舗のほか、これまで同様の飲食売店で構成します。

飲食売店のメニューについては、甲子園カレーや焼鳥など、世代を超えて多くの方に受け入れられ、阪神甲子園球場の名物にもなっているメニューはそのまま残しながら、さらに、タイガース選手とのコラボメニューや、同球場内でしかご購入いただけない商品など、男性はもちるん、女性やファミリーにも喜ばれる、豊富で魅力的なメニューを用意しました。

売店ファサードについては、これまでの内野全体で統一感を演出した店構えから、個店ごとの特色を出した店構えに変更します。

#### 【リニューアル後の内野飲食売店概要】

店舗	店舗数	主なメニュー
甲子園カレー	5店舗	甲子園カレー、グレードアップカレー 各種トッピング
タイガース選手メニュー	6店舗	赤星ラーメン、金本兄貴のスタミナハラミ丼 誠の冷やしつけ麺
あったかご飯弁当	5 店舗	おかずセット+3種類から選べるあったかご飯
焼鳥	8店舗	ジャンボ焼鳥、イカ下足
うどん	2店舗	カレーうどん、肉うどん、明太子おろしのカツ丼
中華	2店舗	海鮮五目の中華丼、酢豚の皿うどん黒酢入り、餃子
焼きそば	2店舗	焼きそば、揚げたこ焼き、たこせん
スナックダイナー	2店舗	サラミたっぷりピザ、鶏の唐揚げ、小海老の唐揚げ
Café	2店舗	胚芽ベーグル、マフィン、ピンクレモネード
パスタ	2店舗	カルボナーラの温泉卵添え、 マルチベジタブルのペペロンティー /
クレープ&アイス	1店舗	バナナチョコカスタードホイップ、アイスクリーム
寿司	1店舗	寿司盛り合わせ、上巻き、いなり寿司

一部のタイガース選手メニューは、阪神タイガース公式戦からの営業となります。



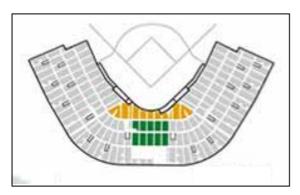
【内野飲食売店イメージ】

### 3.その他

#### (1) プレミアムラウンジ

TOSHIBAシート及びグリーンシートの一部エリアを年間予約席でご購入の方限定で、 ご希望により会員権(1シーズン300,000円)を購入していただける「プレミアムラウンジ」を新設します(平成20年シーズンの会員権については販売終了)。

プレミアムラウンジは、阪神タイガース主催のレギュラーシーズンにご利用いただける座席数約150席のラウンジで、会員の方は、空調設備を完備した快適な環境のもと、大型モニターで野球観戦をしながら、ラウンジ内の40種類以上のバラエティ豊かな料理、アルコールを含めたドリンクがオールフリーでお楽しみいただけます。



【対象エリア図】



【エントランスイメージ】



【プレミアムラウンジ内イメージ】

### (2)大型タイガースショップ

入場前にご利用いただける大型ウォークインショップを、内野1階の1塁側と3塁側に各1か所設置します。店舗面積は、1塁側が約120坪と3塁側が約70坪となります。

#### (3)電子マネー対応

上記の内野エリアのイートインレストラン・飲食売店、グッズショップでは、電子マネー 決済(PiTaPa、iD)に対応し、スピーディーにお買い物をお楽しみいただけるよう になります(一部の店舗を除く)

外野・アルプスエリアは平成21年シーズンより対応予定です。

以上