



報道関係各位

ファン待望の骨牙グルメがついに登場！ 中村選手&栗山選手の初コラボプロデュースグルメと 長谷川選手プロデュースグルメを3/31(火)から販売



中村剛也選手・栗山巧選手



長谷川信哉選手

株式会社西武ライオンズ(本社：埼玉県所沢市、代表取締役社長：奥村 剛)では、3月31日(火)にベルーナドームで開催するオリックス・バファローズとのホーム開幕戦から、中村剛也選手と栗山巧選手の初の合同プロデュースグルメ『中村剛也と栗山巧の骨牙バーガー』と、長谷川信哉選手がプロデュースした『長谷川信哉の昆布と6種の節を使った京風肉うどん』を販売いたします。

『中村剛也と栗山巧の骨牙バーガー』は、二人がテレビを見ていた際、マッシュルームを使ったハンバーガーの映像を見て、「二人でプロデュースグルメを出したい！」と話したことがきっかけで誕生しました。当初は1種類のみ販売を予定していましたが、試食をするうちに試食した3種類すべてを販売することになりました。どれも生のマッシュルームをふんだんに使っており、加えてマッシュルームを生かしたソースで仕立てました。「L's Kitchen CENTRAL」で、それぞれ期間限定で販売いたします。

『長谷川信哉の昆布と6種の節を使った京風肉うどん』は、長谷川選手の出身地の京都で有名な牛肉と、好物のうどんを合わせました。「出汁まで飲めるうどんにしたい」という長谷川選手の想いから開発が始まったこだわりの一杯で、昆布に加え、鰹節2種・さば・いわし・あじ・まぐろの6種の節をブレンドした、旨みの重なりを感じられる特製だしと、牛ももの美味しさを同時に味わえます。「ONE HAND UDON おさんぽ」で、冷たいうどんと温かいうどん販売いたします。

それぞれお買い求めいただいた方には、特典として「ライオンズグルメ特製選手カード(非売品)」が1枚付いてきます。詳細は以下のとおりです。

【埼玉西武ライオンズオフィシャルサイト グルメページ】 <https://www.seibulions.jp/gourmet/>

【中村剛也選手 コメント】

3種類ともおいしかったです！それぞれのバーガーの味が違い、「マッシュルームソース ver.」はマッシュルーム感が一番強く、「マッシュルーム&ポルチーニソース ver.」はポルチーニソースの香りを堪能できます。「マッシュルームクリームソース ver.」はクリームソースの風味を味わうことができ、それぞれに良さがある商品です。ぜひ多くの方に食べていただきたいです。

【栗山巧選手 コメント】

試食の段階から、さんぺー(中村選手)が「おいしい！」と絶賛だったので、僕も期待感を持って試食に臨みました。3種類とも期待以上においしかったです！特にマッシュルーム&ポルチーニソース ver.はソースの程よい風味を感じました。3種類ともファンの皆さまに食べていただきたいです！

【長谷川信哉選手 コメント】

京都は牛肉が有名で僕がうどん好きということもあり、肉うどんにしました。イチオシポイントは、牛肉と青ネギをたくさん使っているところです。出汁も甘さを意識して京風出汁にしました。2回の試食を経て美味しくでき上がったので、ファンの皆さまにもペルーナドームで観戦するときにぜひ食べてほしいです！

【選手プロデュースグルメ新商品 販売概要】

販売開始日	3月31日(火) オリックス・バファローズ戦		
商品	中村剛也と栗山巧の骨牙バーガー		
			
	3/31(火)~6/14(日) 「マッシュルームソース ver.」	6/26(金)~8/16(日) 「マッシュルーム&ポルチーニソース ver.」	8/19(水)~9/29(火) 「マッシュルームクリームソース ver.」
店舗	L's Kitchen CENTRAL(1 塁側、3 塁側)		
価格(税込)	マッシュルームソース ver. マッシュルーム&ポルチーニソース ver./1,400 円 クリームソース ver./1,500 円		
商品	長谷川信哉の昆布と6種の節を使った京風肉うどん (冷・温)		
	 冷	 温	
店舗	ONE HAND UDON おさんぼ(1 塁側、3 塁側)		
価格(税込)	各 1,500 円		

※予告なく内容が変更となる場合がございます。

※画像はイメージです。

【お客さまのお問合せ先】

埼玉西武ライオンズインフォメーションセンター TEL. (0570) 01-1950 (平日 10時~18時)