



2022-06-13

No.22-34

報道関係各位

沖縄出身の2選手が南国を感じる新たなグルメをプロデュース！ 平良投手初プロデュース『平良海馬のグリーンタコライス』 『山川穂高のチキンケバブ丼』6/17(金)から販売！



プロデュースグルメを手にした平良投手



プロデュースグルメを手にした山川選手

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、6月17日(金)のオリックス・バファローズ戦から、平良海馬投手がプロデュースした『平良海馬のグリーンタコライス』と、山川穂高選手がプロデュースした『山川穂高のチキンケバブ丼』を新たに販売いたします。平良投手がプロデュースしたグルメの販売は初めてです。

『平良海馬のグリーンタコライス』は、「プロデュースしたいグルメは？」の問いに「タコライス！」と回答した本人の一言から決定いたしました。「特徴があって皆さんに興味をもってもらえるようなプロデュースグルメにしたい」という思いから食欲をそそるスパイシーなタコスミートの上に、ベビーリーフやアボカド、パクチーなど、タコライスには珍しい“グリーン”が際立つ食材でまとめました。さらに“ゴルゴンゾーラチーズソース”を合わせ、サラダ風でさわやかな風味が特徴です。仕上げにグラノーラをふりかけ、一味違った食感もお楽しみいただける女性にもおすすめの一品は、ベルーナドーム1・3塁側の「リトル沖縄」にて販売いたします。

また、山川選手としては3つ目のプロデュースグルメとなる『山川穂高のチキンケバブ丼』は、「ケバブが好きで、僕はパンに挟むのではなく“丼”で食べます！」というこだわりから生まれました。お肉は柔らかくヘルシーな鶏のもも肉とむね肉の2種類を使用し、ソースもタイ生まれのピリ辛ソース“シラチャーソース”と、ヨーグルトとにんにくを合わせた“特製ヨーグルトソース”の2種類を使用。チキンとの相性は抜群です。試食した山川選手も「今まで食べたケバブ丼の中で一番おいしいです！」と語る絶賛の一品は、3塁側の「エスニックダイニング ムエタイ」にて販売いたします。

また、それぞれの商品には、購入特典として『選手プロデュースグルメ特製選手カード(非売品)』がそれぞれ1枚ずつ付いてきます。本商品を含め、ライオンズの選手がプロデュースしたグルメは計26品にのぼります。

詳細は以下のとおりです。

【平良 海馬投手コメント】

いつも他の選手のプロデュースグルメを見て羨ましいなと思っていたので、今回初めてグルメをプロデュースさせてもらえてうれしいです！初のプロデュースグルメには地元沖縄ゆかりのグルメでもあるタコライスを選びました。タコライスにしてはめずらしい“グリーン”をテーマに、野菜もたっぷり入れました。意外かもしれませんが僕ってちゃんと野菜も食べるんですよ！(笑)ボリュームがありますけどヘルシーなので、男性はもちろん女性のファンの皆さんにも召し上がっていただけたらうれしいです！

【山川 穂高選手コメント】

すでに2種類のグルメをプロデュースさせてもらっていますが、2018年以來約4年ぶりにプロデュースさせてもらえるということで今回は僕の好きな“ケバブ丼”にしました。今まで僕が食べたケバブ丼の中で一番おいしいものになっています！ファンの皆さんにはこの絶品ケバブ丼を食べながら応援していただけたらうれしいです！1杯だけと言わず、2杯、3杯と食べてください！(笑)僕はファンの皆さんに食べていただいた分ホームランを量産できるよう頑張ります！

【平良投手・山川選手プロデュースグルメ概要】

	平良海馬のグリーンタコライス	山川穂高のチキンケバブ丼
商品名		
商品内容	タコスミート、ベビーリーフ、アボカド、パクチー ゴルゴンゾーラチーズのソース	鶏もも肉、鶏むね肉 シラチャーソース、ヨーグルトソース
販売価格	1,000 円(税込)	1,200 円(税込)
販売場所	リトル沖縄	エスニックダイニング ムエタイ
特典	選手プロデュースグルメ特製選手カード(非売品)1 枚	

【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)
一軍公式線非開催日(平日 10 時～18 時)※一軍公式戦の開催がない土・日・祝は休日となります。
一軍公式戦開催日のナイターゲーム(10 時～20 時)/一軍公式戦開催日のデーゲーム(10 時～18 時)