

報道関係各位

## E27 舞鶴若狭自動車道 上荒川 PA(上り線)で 地域食材を使用したおむすびを販売します ～無人PAのサービス向上に向けた実証実験～

NEXCO 西日本(大阪市北区、代表取締役社長:前川 秀和<sup>まえかわ ひでかず</sup>)と株式会社クル(大阪市西区、CEO:水谷 光佑<sup>みづたに こうすけ</sup>)は、無人パーキングエリア(PA)でのサービス向上に向けた事業可能性を検証するため、E27 舞鶴若狭自動車道 上荒川PA(上り線・大阪方面)にて、4月16日(火)以降に4日間限定で地域食材を使用したおむすび屋「地むすびや むすびすこ」を出店し、おむすびを販売する実証実験を行います。

これに先立ち、4月13日(土)には、E2 山陽自動車道 三木サービスエリア(SA)(上り線・大阪方面)で「地むすびや むすびすこ」のおむすびの先行販売のほか、地域食材を使用したごはん(テイクアウトグルメ)等を集めた1日限定のフードマーケットイベント「高速地元食堂 ミキスポ」を開催いたします。



### ■「地むすびや むすびすこ」について (詳細は別紙①参照)

上荒川 PA (上り線) で地域食材を使用したおむすび屋「地むすびや むすびすこ」を出店いたします。店舗名称は「おむすび」と「NEXCO」を掛け合わせたもので、兵庫県の食材を使用したおむすびが並びます。無人 PA におけるおむすび専門店の出店は西日本初 (NEXCO 西日本調べ) となります。

#### 【店舗概要】

- ・店舗名： 地むすびや むすびすこ
- ・出店場所： E27 舞鶴若狭自動車道 上荒川 PA (上り線・大阪方面)
- ・出店日時： 2024年4月16日(火)、4月20日(土)、4月21日(日)、4月23日(火) 10:00~18:00  
(※売り切れ次第終了)
- ・メニュー： おむすび5~6種類、味噌玉 (即席の懐石味噌汁)

## ■フードマーケットイベント「高速地元食堂 ミキスポ」について（詳細は別紙②参照）

上荒川 PA（上り線）での実証実験に先駆けて、4月13日（土）に三木 SA（上り線）で「地むすびや むすびすこ」のおむすびの先行販売のほか、地域食材を使用したごはん（テイクアウトグルメ）等を集めた1日限定のフードマーケットイベント「高速地元食堂 ミキスポ」を開催いたします。なお、イベント名には「Miki SA Food Expo」（三木 SA 食の博覧会）という意味が込められています。

### 【イベント概要】

- ・ イベント名： 高速地元食堂 ミキスポ
- ・ 開催場所： E2 山陽自動車道 三木 SA（上り線・大阪方面）
- ・ 開催日時： 2024年4月13日（土）10：00～18：00 ※雨天決行・荒天中止
- ・ 出店者： 別紙②記載の9店舗



所在地	上荒川 PA（上り線・大阪方面）： 兵庫県三木市吉川町上荒川 三木 SA（上り線・大阪方面）： 兵庫県三木市大村大門
位置図	A map of the E2 highway area around Miki. The map shows the highway route with several interchanges (JCT) and service areas (SA) marked. The event locations are highlighted with red triangles and labels: '上荒川PA(上)' and '三木SA(上)'. Other labeled locations include '綾部JCT', '春日', '八日市', '甲賀土山', '神戸JCT', '吉川JCT', '三木JCT', '播磨JCT', '佐用JCT', and '宍粟JCT'.

## ■実証実験の背景

NEXCO 西日本では、無人 PA における使いやすさの改善、サービスの向上に取り組んでおり、そのためには既存の枠にとらわれない新たな考え方が必要と考え、関西を拠点に場の企画・デザイン・運営を行う株式会社クル（別紙③参照）と共同で実証実験を行うこととなりました。

今回の実証実験を通じて、サービス向上に向けた事業可能性を検証するとともに、地域や人との繋がりを作る新たな無人 PA の活用を目指すことで地域活性化にもつなげてまいります。

お問い合わせは、

NEXCO（ネクスコ）西日本 広報課 田村、森下、川本 TEL:06-6344-7410（マスコミ専用）

販売商品や出店者に関する詳細は、

株式会社クル 山本 TEL:06-6352-2780

※本資料については、近畿建設記者クラブ、大手前記者クラブ、大阪建設記者クラブ、大阪商工記者会、兵庫県政記者クラブ、三木市政記者クラブにお配りしています。

## 別紙① 「地むすびや むすびすこ」について

出張専門のおむすび屋〈山角<sup>さんかく</sup>や〉とコラボレーションした、兵庫県の食材を使用したおむすび 5～6 種類と、味噌汁を茶の湯に見立てた”味噌湯”を提供する「味噌湯 志なだ」プロデュースの味噌玉（即席の懐石味噌汁）を販売いたします。

（店舗公式Instagram： <https://www.instagram.com/musubisuco>）



地域をむすぶおむすび屋台

# 地むすびや むすびすこ



上荒川 PA（上り線）にて期間限定販売します。



うずらの卵の漬けおむすび



すっぱい梅干しおむすび



丹波鶏の炊き込みおむすび



玄米梅昆布おむすび



焼き鮭甘酢おむすび



高菜明太おむすび

※売り切れ次第販売終了の可能性がございます。  
※仕入れ等によりメニューは変更の可能性もございます。  
※お持ち帰り可能なパッケージしたものを販売いたします。

地域をむすぶおむすび屋台。

高速道路でもっと地域のごはんを食べてほっこり暖かな気持ちになって欲しい、そんな想いをこめておむすび屋さんをつくりました。名前は、「地むすびや むすびすこ」。地域のお米、お塩、お醤油を使い、地域の食材が楽しめるおむすびが並びます。ぜひお楽しみください。

2024 4.16 TUE 20 SAT  
21 SUN 23 TUE

10:00~18:00（雨天決行・荒天中止）

E27 舞鶴若狭自動車道  
上荒川パーキングエリア（上り線・大阪方面）



@MUSUBISUCO

詳細は公式Instagramをご確認ください。

連絡先 株式会社クル TEL: 06-6532-2780 E-mail: info@kuru.co.jp (担当: 山本)

KURU CO.,LTD.  
Artistic suggestion from creativity.



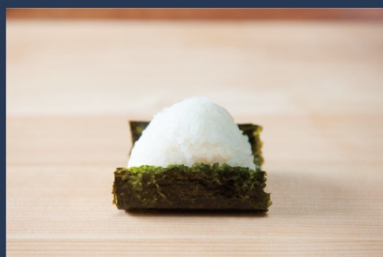
「地むすびや むすびすこ」のおむすびには、明石海峡を中心とした潮流の早い漁港で育まれた「兵庫のり」、兵庫県竹野浜の「誕生の塩」、兵庫県養父市の「大徳醤油」、丹波の銘鶏「あじわい丹波鶏」など兵庫県の食材

を使用します。

普段は食事をご提供していない無人 PA で地域の味をお楽しみいただけます。

### メニュー（一例）

※価格や内容は仕入れ等の状況により変更になる場合がございます



塩むすび 250 円



玄米梅昆布 350 円



明太子高菜 400 円



焼き鮭甘酢 250 円



鶏炊き込み 350 円



トムヤム豚パクチー 400 円

なお、販売するおむすびは、お持ち帰りしやすいようにパッケージングしております。





別紙② フードマーケットイベント「高速地元食堂 ミキスポ」について

「地むすびや むすびすこ」のおむすびの先行販売のほか、地域食材を使用したごはん（テイクアウトグルメ）、ドリンク、お花などを集めた1日限定のフードマーケットイベントを開催いたします。

(イベント公式Instagram: [https://www.instagram.com/mikispo\\_mikisa](https://www.instagram.com/mikispo_mikisa))

**三木 miki**

**birica COFFEE & FRESH VEGES**

**木山 soma**

**CORNER MIX**

**高速地元食堂**

**ミキスポ**

**Miki SA Food Expo**

**Car'a a car'a coffee**

**kukka**

私たちが普段食べているものはどこから来ているだろう。  
海の間こ、山の間こ、わざわざ遠くから。  
その土地で生産された食材をその土地で食べると、新鮮であることは、いつからか特別なことになっている。  
その土地にできるものでつくった、その日その場所できれいなごはん。  
わざわざの方も、たまたまの方も、お近くの方にも。  
みなさまに満足していただけるおいしいごはんを用意してお待ちしています。  
高速道路のサービスエリアで当たり前にならなければならないこと、それはもしかすると大きな革命かもしれません。

**播 maku**

**山角や**

**味噌湯 志なだ**

**chabashira japanese tea**

淡路島 原田兄弟の新玉ねぎも販売します!

2024/ **4 / 13** SAT. 10:00-18:00 雨天決行・荒天中止

E2 山陽自動車道 三木サービスエリア (上り線・大阪方面)

詳細は、イベント公式Instagramをご覧ください。 @mikispo\_mikisa

連絡先 株式会社クル TEL: 06-6532-2780 (担当: 山本) E-mail: info@kuru.co.jp

KURU CO., LTD. Artistic suggestion from creativity.

NEXCO 西日本

<フードマーケットイベント「高速地元食堂 ミキスポ」 出店者一覧>

#### **山角や**（おむすび）

上荒川 PA（上り線）に出店する「地むすびや むすびすこ」のコラボレーション元である出張専門のおむすび屋〈山角や〉が自ら出店し、「地むすびや むすびすこ」のおむすびを先行販売します。

（一部メニューは変更となる可能性があります。）

[https://www.instagram.com/sankakuya\\_omusubi/](https://www.instagram.com/sankakuya_omusubi/)

#### **味噌湯 志なだ**（味噌汁）

味噌玉を溶いて作る、即席の懐石味噌汁。良質な大豆と手作りの米麴を使った三木市の「彩雲みそ」を使用します。（仕入れ状況により味噌は変更となる場合もございます。）

<https://www.instagram.com/ctakactaka/>

#### **まく**（ごはん、おかず）

鰹節アンバサダーである料理家市橋かなみが三木市の刃物店とコラボレーションした鰹節削り器と鰹節の物販を行います。加えて、物販商品を利用した鰹節丼も販売します。

[https://www.instagram.com/maku\\_elaa/](https://www.instagram.com/maku_elaa/)

#### **そま**（サンドイッチ、ドーナツ、パン）

寺田本家の酒粕で発酵させた奇跡のパン。三木市の野菜を使用したサンドイッチも販売します。

[https://www.instagram.com/soma\\_bread/](https://www.instagram.com/soma_bread/)

#### **Cara a cara coffee**（コーヒー、スイーツ）

スペシャルティコーヒーと、三木産の米粉を使用したパイナップルケーキを販売します。

[https://www.instagram.com/cara\\_a\\_cara\\_coffee/](https://www.instagram.com/cara_a_cara_coffee/)

#### **chabashira japanese tea**（お茶）

日本人の忘れかけている淹れたお茶の美味しさを再認識させるべく、日々活動中のお茶屋さんが三木市の茶葉を使用した煎茶を販売予定です。

<https://www.instagram.com/chabashira.japanesetea/>

#### **CONER MIX**（ミックスジュース、ホットドック、レモネード）

地元三木出身の店主が営むミックスジュース店。イベントではミックスジュースバイクが登場！？

<https://www.instagram.com/mixkyoto>

#### **birica COFFEE&FRESHVEGES**（チキンオーバーライス、コーヒー、クッキー）

三木市の葉物農家&カフェ。自社で栽培した野菜をふんだんに使用したチキンオーバーライスを販売します。

[https://www.instagram.com/birica\\_web](https://www.instagram.com/birica_web)

#### **kukka**（お花）

ミキスポのグルメ通りに素敵な花一点。西脇市より出店します。

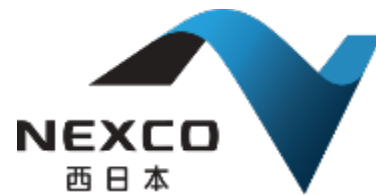
<https://www.instagram.com/ohanaya.kukka>



## 別紙③

### ■NEXCO 西日本 会社概要

商号：西日本高速道路株式会社  
代表者：代表取締役社長 前川 秀和  
所在地：大阪府大阪市北区堂島 1-6-20 堂島アバンザ 18 階  
設立：2005 年 10 月 1 日



### ■クル 会社概要

商号：株式会社クル  
代表者：水谷 光佑  
所在地：大阪府大阪市西区南堀江 4-25-D-105  
設立：1987 年 6 月 21 日



#### 【株式会社クルについて】

1987 年に創業したデザイン事務所。現在は建築デザインを軸に場の企画からデザイン、運営までを一貫して行なっています。「あなたの場と想いをデザインの力で長く愛されるカタチにする」をビジョンに掲げ、建築デザインのスペシャリストでありながら、業界や分野の壁に捉われることなく、プロジェクト単位で最適なアイデアとスペシャリストを組み合わせることを得意としています。事業性とデザイン性を融合したワクワクする場づくりを目指しています。

実績（一部）：サンワカンパニー新規事業開発、ENOWA YUFUIN（設計）、弧柳（設計）

<https://kuru.co.jp>