

2015年8月28日  
JR東日本秋田支社

## 五能線沿線の“地”のものを使った新作駅弁を販売します！

JR秋田支社では、リゾートしらかみ号にご乗車のお客さまに、より五能線の旅をお楽しみいただけるよう、株式会社関根屋と連携して、秋田県八峰町で育てられた「あわび」をメインとした秋田と青森の“地”のものをたっぷり使った新作駅弁を開発いたしました。

秋田・青森の素晴らしさを車窓とともに味わっていただける弁当です。

### 【セールスポイント】

- ・秋田県八峰町「白神水産株式会社」で養殖された「あわび」のみを使用しています。
- ・パッケージにリゾートしらかみ号の走行写真を載せ、「五能線の旅」を想起させるデザインにしました。

### 1 商品概要

名称	白神そだち あわび五能線弁当	
お品書き等		掛け紙イメージ 
	①味付きご飯 (秋田県産あきたこまち使用) ②あわび煮 (秋田県八峰町白神そだち使用) ③漬物・しそ巻き大根 (秋田県産)	④みずしょうゆ漬け (秋田・青森県産) ⑤りんご煮 (青森県産) ⑥椎茸味噌
販売開始	2015年9月1日(火)	
販売価格	1,300円(税込)	

### 2 販売箇所

	店舗等	販売会社
秋田駅	ニューデイズ秋田中央口店(新幹線改札口横) ニューデイズミニ秋田新幹線ホーム店	Jリテール(注1)
	ホーム立売 トピコ弁当売店	関根屋
	秋田橋上弁当売店(在来線改札内)	NRE(注2)
車内販売	リゾートしらかみ号の車内	NRE(注2)

(注1)Jリテール:(株)JR東日本リテールネット (注2)NRE:(株)日本レストランエンタプライズ

### 3 製造会社 株式会社関根屋〔〒010-0003 秋田市東通一丁目1-26〕

#### 《参考》

- 「白神あわび」とはどのようなものか。

秋田県八峰町の豊かな自然の恵みを使って育てられたあわび(養殖)です。2012年1月に、日本白神水産株式会社が八峰町の廃校になった小学校を利用し、陸上養殖施設を建設し、生産が開始されました。白神山から流れ出る清らかな海水で育て、男鹿半島から八森の沿岸海域でとれる昆布を餌にしています。天然のあわびに比べ身が柔らかく、食べやすいのが特徴です。