

2014年2月18日

～地域と首都圏がつながる場～ 地産品ショップ『のもの』秋葉原店オープン

- 2014年3月7日(金)秋葉原駅中央改札口に『のもの』の2店舗目となる秋葉原店がオープンします。JR東日本エリアを中心とした地域のさまざまなジャンルの生産者とともに、商品や地域の魅力を伝えてきた『のもの』はこれからも新たな驚きや発見、そして喜びをお届けします。
- 店舗は2階建て構造となっており1階は『のもの』スタッフが選りすぐりの商品を集めたコーナーや、クラフトビールコーナーなどを配置します。2階は『のもの』初となる『のものキッチン』を展開します。「東北盛合せ丼」など、こだわり食材を使った料理を提供することで新たな地域の魅力を発信してまいります。
- オープンと同時に『三陸のものマルシェ』を開催し、自然豊富な三陸の個性あふれる各地域をご紹介します。また、今回の開催にあわせ、青森県立八戸工業高等学校と連携して開発した新商品「八戸サバーグ」などを販売します。

1. 『のもの』秋葉原店

(1) ショップ概要

- 店舗名称:『のもの』秋葉原店
- 開業日:2014年3月7日(金)
- 場所:秋葉原駅中央改札横(改札内)
- 営業時間:物販 11:00～21:00
キッチン 7:00～22:00(平日)
8:00～21:00(土日)
- 運営会社:(株)ジェイアール東日本商事
- 店舗面積:165㎡(約50坪)
1階 物販コーナー 82.5㎡(約25坪)
2階 キッチン 82.5㎡(約25坪)



＜ショップ位置図＞秋葉原駅1階コンコース

(2) ショップデザイン

店内のデザインは東日本各地の工芸品をディスプレイし、食とともに各地域の伝統文化を感じる空間に演出します。1階には店名『のもの』を青森県津軽に伝わる刺し子の技法である「こぎん刺し」で刺繍したパネルを設置し、2階には青森県産ヒバのしゃもじを活用した照明を配置するなど店内随所に工芸品を取り入れます。



1階 物販フロアイメージ

(3) 物販フロアについて

○ベストセクションコーナー【別紙-1】

『のもの』バイヤー、スタッフが上野店で取り扱ってきた商品の中から厳選し、本当に美味しいと感じた商品を取り揃えるコーナーです。選りすぐりの商品は『のもの』を代表する逸品です。

○クラフトビールコーナー【別紙-1】

各地域のクラフトビールを50種類以上揃え、各県ごとに展開します。各酒造が丹精込めて造り上げたビールを堪能できるコーナーです。

○ソウルフードマーケットコーナー

ご当地の味を簡単に楽しめるようテーマをしぼった商品を集めます。

初回は宮城県の「ふかひれラーメンカップ」や青森県の「カップせんべい汁」、岩手県の「喫茶イーハートープの盛岡じゃじゃ麺」など手軽に食べられるご当地インスタント食品を集めます。

○ランキングコーナー

初回は『のもの』上野店で人気のお菓子をランキングします。一目で人気商品がわかるコーナーです。

○『のもの』各県フェアコーナー(『のもの』上野店と連動)

『のもの』上野店と連動し、各県のおすすめ商品を集めたコーナーです。

秋葉原店では、3月7日(金)～3月27日(木)まで茨城県の逸品(梅や干しいもなど加工品)を販売します。

(4) 『のものキッチン』について【別紙-2】

地域のこだわり食材や旬の素材を取り入れた季節性に富んだメニューや、食文化を気軽に楽しめるカフェ飯を提供します。また、店内に工芸品や地域に関連した書籍を配置するなど、ゆったりとした空間をご用意します。



2階 キッチンイメージ

(5) オープニングキャンペーン

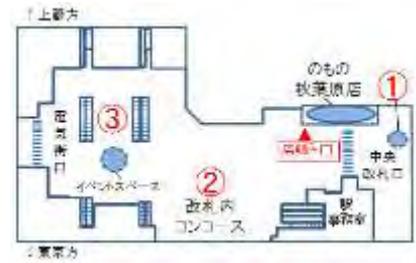
1階物販フロアでは500円以上お買い上げのお客さまに、『果樹園のりんごスティック』を、先着1,000名様にプレゼント。2階『のものキッチン』では3月7日(金)～16日(日)まで東北盛合せ井・信州ジビエカレーが100円引きになります。

2. 『三陸のものマルシェ』【別紙-3】

自然豊富な三陸の商品(加工品を中心とした工芸品等)を幅広く揃え、個性あふれる各地域をご紹介します。

(1) 第1回開催について

- 期 間：2014年3月7日(金)～9日(日)
- 場 所：秋葉原駅1階コンコース(3箇所を予定)
- 時 間：11:00～20:00(予定) ※最終日は17:00まで
- 運営会社：(株)ジェイアール東日本商事
- エ リ ア：①南三陸町・宮城 ②宮古市・岩手 ③八戸市・青森



<マルシェ位置図>秋葉原駅1階コンコース

(2) 商品開発について【別紙-3】

青森県立八戸工業高等学校の生徒と連携して新商品を開発しました。地元で漁獲された「八戸前沖さば」を使用し高校生ならではの発想で生まれた商品です。

(3) 観光PRについて

イベントスペースにて物販ブースと併設する形で観光PRブースを設け、物販と連動する都市を中心にPRします。季節にあわせ三陸をご紹介します。

(4) 今後について

第1回を皮切りに2014年6月、9月、12月、2015年3月の各月3日間ずつ開催予定です。
1年間を通じて、三陸各都市に焦点をあてながら、定期的を開催し、三陸の魅力を発信します。

○ ベストセレクションコーナー

①スイーツ部門



**ドライトチオトメ
＜トチギのチカラ＞**

栃木県産トチオトメを使用。とれたてのいちごの甘み・酸味・香りをそのまま味わえます。

②つまみ部門



**お肉屋さんのコンビーフ
＜田谷ミートセンター＞**

国産の牛スネ肉を熟成させ、じっくり煮込んで脂を丁寧に取り除いたコンビーフ。さっぱりとした味わいで常識を覆すコンビーフです。

③おかず部門



**長久保しそ巻
＜長久保食品＞**

昭和9年の創業以来、熟練した作り手が昔ながらの製法と伝統の味を守り続けています。しその香りとパリパリした食感は温かいご飯のお供に喜ばれています。

○ クラフトビールコーナー



**田沢湖湖畔の杜ビール
＜トースト＞**

秋田県田沢湖という環境に恵まれた土地で慈しみ醸されたビールです。全国でもめずらしい三釜方式。ビール酵母が安心して醸せる環境を造り、原料を極め、麦汁の質を高め、熟成させた自慢のビールです。



**いわて蔵ビール
＜世嬢の一酒造＞**

大手ビールメーカーのビールと違い、室温で活発に発酵させることによって風味豊かでビタミン等微量栄養素の富むビールを醸造し、その風味や栄養素を損なわないよう、ろ過、殺菌を一切行わないビールです。



**常陸野ネストビール
＜木内酒造＞**

190年に渡る日本酒造りの高い技術を活かし、丹精込めて造り出されるのが本場ヨーロッパに引けを取らない本格的なビールです。

○ 『のものキッチン』メニュー

○おすすめメニュー



東北盛合せ丼

伊達鶏のつくね・比内地鶏の目玉焼き・山形玉コンニャクなど東北各地の食材をふんだんに使用した盛合せ丼です。また、「山形名物のだし」と「ダシ汁」をお付けし、最後にお茶漬け風楽しんで頂けます。

<こだわり>

伊達鶏

伊達鶏は抗生物質無使用の飼料で飼育されます。肉のコクと旨みがあり、独特のやわらかな歯ごたえが特徴です。



山形県平田牧場 炙り豚丼(三元豚使用)

脂があっさりとしてコクのある甘味としっかりとした弾力が特徴の三元豚を使用した炙り豚丼です。また、「山形名物のだし」と「ダシ汁」をお付けし、最後にお茶漬け風楽しんで頂けます。

<こだわり>

三元豚

ランドレース種・デュロック種・パークシャー種(黒豚)の3つの純粋種を交配して作りだした豚を独自の飼料を与え、通常より20日以上も多い肥育期間で育てたのが平田牧場の三元豚です。



新潟 タレカツ丼(津南ポーク使用)

揚げたての薄めのトンカツを卵にとじないで、「甘めの醤油ダレ」にくぐらせて、ご飯にのせた、新潟市で長いあいだ食されている丼です。また、「山形名物のだし」と「ダシ汁」をお付けし、最後にお茶漬け風楽しんで頂けます。

<こだわり>

津南ポーク

津南ポークは、ハイコープ豚の三元交配種で、自然でライトな脂身があり、クセがなく、まろやかな味わいが特徴です。



信州いろは堂 おやきセット

おやき(お焼き)は、小麦粉の皮に具を包み、ふっくら焼いた信州・長野ゆかりの「焼きもち」です。ヘルシーな野菜や山菜を中心に5種類のおやきをご用意いたしました。好きなおやき2個と日本茶のセットは「のもの」一押しの商品です。

<こだわり>

日本のアフタヌーンティー

信州が生んだ和風ファーストフードである「おやき」をごぼう茶など4種類の日本茶と一緒に召し上がり下さい。

○ 『三陸のものマルシェ』

① 南三陸町・宮城



海烹撰 各種
 <マルアラ及川商店>

南三陸ブランドとして水揚げされ、鮮度の良い旬の素材を使用し、本来の味を引き出しました。南三陸の蛸を豪快にぶつ切りした「たこわさび」など、南三陸の四季をお届けします。

②宮古市・岩手



元祖すがたのいかせんべい
 <すがた>

三陸沖で獲れるいかを材料に、いかの粉末、煮出し汁を使用し、風味にこだわった煎餅です。130年の伝統を誇る三陸宮古を代表する銘菓です。東日本大震災により店舗・工場とも被害を受けた企業ですが、工場を復旧し販売を再開しました。

③八戸市・青森



八戸前沖鯖贅沢りんごワイン煮込み
 <ヤマヨ>

八戸前沖さばと倉石産大豆使用みそ、青森県産りんご、田子産にんにく、下北産ワインが調和した、贅沢な逸品です。

※「八戸前沖さば」とは、八戸で漁獲された新鮮なさばのことです。

○ 青森県立八戸工業高等学校の生徒と連携した新商品

八戸サバーク
 <マルカネ>

八戸前沖さばと青森県産長芋を使用しています。開発に当たり、生臭さの元となる血合いを取り除き、とても食べやすい商品に仕上げました。

味はプレーンと照り焼きの2種類をご用意しました。



サバリック味噌
 <マルカネ>

八戸前沖さばと青森県産にんにくに津軽味噌を合わせ青森県南地方に昔から伝わる郷土料理『にんにく味噌』をつくりました。

おにぎりの具やご飯のお供に、生野菜、温野菜と一緒に、また、調味料としてもお楽しみいただけます。

