

2011年11月2日
東日本旅客鉄道株式会社



十日町お米ショップの限定・コラボ商品第2弾！ はらロール×JA十日町『魚沼産コシヒカリのはらロール』を新発売！

『魚沼産コシヒカリのはらロール』は、JA十日町と手作り感のある素朴なドーナッツで人気の「はらドーナッツ」の姉妹店「はらロール」とのコラボ商品。はらロールこだわりの豆乳をたっぷり使ったクリームを魚沼産コシヒカリ100%の米粉の生地でふんわりと包み込みました。素材にこだわったロールケーキを是非一度お召し上がりください。

『魚沼産コシヒカリのはらロール』は、2011年9月26日にお知らせしました、JA十日町とJR東日本グループが協力して「魚沼産コシヒカリの里 十日町」の魅力を発信する「十日町お米ショップ」で限定販売しております。



商品の概要

商品名	『魚沼産コシヒカリのはらロール』
価格	1,350円(税込)
内容	白巻2切/青巻1切/木の実と栗1切 4切セット
販売期間・場所	11月7日(月)～10日(木) アトレ恵比寿3F トライアングルコート 11月14日(月)～16日(水) ルミネエスト新宿1F 催事スペース 11月28日(月)～30日(水) ルミネ池袋B1F プリズムガーデン

『魚沼産コシヒカリのはらロール』のこだわり

【豆乳】輸入大豆を一切使わず、北海道産鶴子大豆を使用したこだわりの豆乳を使用しています。

【米粉】米の持つ甘みと旨みが凝縮された「魚沼産コシヒカリ」の米粉を使用しています。

はらロール白巻:こだわりの豆乳に練乳とあかしあ蜂蜜を加えた、まるやかな甘味のあるクリームが特徴

はらロール青巻:素朴な味わいがおいしい、豆乳本来のおいしさを活かしたクリームが特徴

木の実と栗:3種の木の実(クルミ・ピーカンナッツ・アーモンド)の食感と味わいが楽しめる贅沢な

秋のロールケーキ



はらロール白巻



はらロール青巻



木の実と栗

十日町お米ショップ「新米フェア」について

JA十日町とJR東日本グループが協力して「魚沼産コシヒカリの里 十日町」の魅力を発信する十日町お米ショップ「新米フェア」を今年も開催し、この時期だけの新米をはじめ、話題の米粉パン、有名ショップとコラボしたオリジナルの米粉スイーツなどを販売します。

お米の美味しさにこだわる「十日町お米ショップ」では、新米の美味しさをご自宅などで最大限に引き出すため、今年の新米を産地から直送しているほか、ご要望に応じて、その場で玄米から精米したり、1合から量り売りでお買い求めいただくことも可能です！

産地とタイアップした十日町お米ショップならではの、「とれたて・精米したての新米」の美味しさを、どうぞお楽しみください！

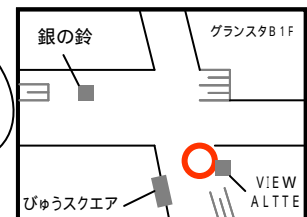
1. 十日町お米ショップ「新米フェア」の開催予定

(1) グランスタ(共催: JA十日町、(株)鉄道会館)

2011年10月3日(月)～7日(金)(5日間) 11時～19時

場所: JR東京駅改札内地下1階「イベントスペース」

終了
しました

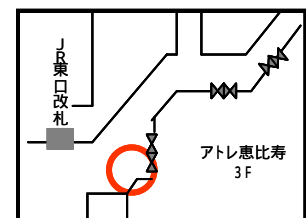


(2) アトレ恵比寿(共催: JA十日町、(株)アトレ)

2011年11月7日(月)～10日(木)(4日間) 10時～21時半

場所: アトレ恵比寿3階「トライアングルコート」

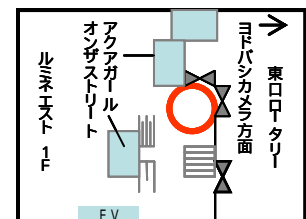
(アトレ恵比寿では精米サービスは行いません。)



(3) ルミネエスト新宿(共催: JA十日町、(株)ルミネ)

2011年11月14日(月)～16日(水)(3日間) 11時～22時

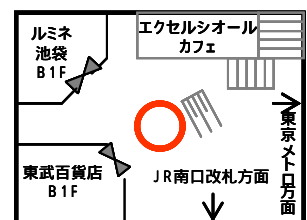
場所: ルミネエスト1階「催事スペース」



(4) ルミネ池袋(共催: JA十日町、(株)ルミネ)

2011年11月28日(月)～30日(水)(3日間) 11時半～21時

場所: ルミネ池袋地下1階「プリズムガーデン」(最終日のみ18時)



おいしいお米の秘密・産地のご紹介(新潟県十日町市)・

- ・日本一の名声を誇る魚沼産コシヒカリ。その産地である新潟県十日町市では、信濃川が形成した肥沃な土地と、コシヒカリを育てるのに欠かせない気候風土とが一体となり、おいしいお米を作り出します。
- ・天候にあわせた細やかな生育管理、肥料や農薬の化学成分を減らした栽培など、お米の品質や食味を高め、安心して食べていただけるお米づくりをしています。気候的にもお米が熟す期間の最高気温と最低気温の差が大きいなど、おいしいお米ができる条件に恵まれた地域です。(参考: JA 十日町HP)

2. 主な取り扱い商品(価格は全て税込み)

(1)新米「魚沼産コシヒカリ」の「袋売り」と「量り売り」

田んぼや栽培方法の違いにより、「特別栽培米」「棚田ロマン」「魚沼ロマン」の3種のお米をご用意。今年とれたての新米を産地から直送しています。

新潟県及び十日町市では、市内17箇所放射線物質検査(放射性ヨウ素と放射性セシウム)を実施し、お米の安全性を確認しています。

精米したてを楽しめる「量り売り」 一部会場を除く

3種類のお米を1合からお買い求めいただけ、ご注文ごとに精米いたします。また、精米度も玄米・五分づき・白米など自由にお選びいただけます。

お得で楽しい量り売り「1合・枳盛りコーナー」 一部会場を除く

白米「魚沼ロマン」を1合枳に山盛りで販売します(1杯110円)。

新米を手軽に楽しめる3種の白米「袋売り」

地元十日町で精米、袋詰し直送した袋入りの新米です。各種2kg、5kgをご用意しました。



売場の様子



イメージ

「特別栽培米」



肥料・農薬の使用を慣行栽培米の5割以下に削減するなど栽培方法にこだわった新潟県の認証米です。

1合	130円(玄米)
	140円(その場で精米)
2kg	1,510円(精白米)
5kg	3,620円(精白米)

「棚田ロマン」



農家が細やかな愛情をたっぷり注いだ棚田で育てた良質な味です。

1合	110円(玄米)
	120円(その場で精米)
2kg	1,380円(精白米)
5kg	3,300円(精白米)

「魚沼ロマン」



ふっくら、もちもちの食感と芳醇な甘味が最高の味を生み出しました。

1合	110円(玄米、白米枳盛り)
	120円(その場で精米)
2kg	1,380円(精白米)
5kg	3,300円(精白米)

* お米ショップ限定 *

「巾着袋入り・魚沼ロマン」 500円

カラフルなオリジナル巾着袋に入った「魚沼ロマン」450gパック。



限定巾着
(全6色)



(2)コラボ商品第1弾!数量限定!「コシヒカリベーグル」 200円

ベーグル専門店「BAGEL & BAGEL」と共同開発。

十日町産コシヒカリの米粉を使用し、噛むほどに米の甘さがじんわり口の中に広がります。しっとり、もちもちの食感で、トーストすると香ばしさが、一層おいしく引き立ちます。



コシヒカリベーグル



(3)その他

雑穀(古代米など)、米粉や米粉を使ったパンやスイーツ、雪下人参ジュースも販売中です。



古代米



雪下人参
ジュース

おいしいご飯を食べるには、お米ショップが精米したてにこだわるわけ..

よく知られている「おいしいご飯を食べるポイント」には、ご飯の炊き方、お米の品種や育った環境などが挙げられますが、「お米の鮮度」も、意外に知られていないポイントの一つです。

精米したお米(白米)は、時間の経過とともに表面から酸化が進み、味と品質が落ちていきます。殻で覆われた玄米で保存し、できるだけ食べる直前に精米を行なうことで酸化が抑えられ、おいしいご飯を食べることができます。精米したお米でも、湿気の少ない冷暗所で、できるだけ空気に触れないように保存することで普段よりおいしいご飯を食べることができます。