

2011年11月2日
東日本旅客鉄道株式会社

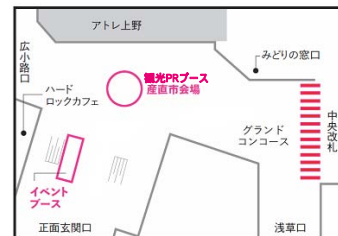


「地域再発見プロジェクト」産直市進行中！ 上野駅において「信州産直市」を開催します。

- ◆ 11月10日（木）～11月12日（土）の3日間、「信州産直市」を開催いたします。
- ◆ 「信州の“おいしい”秋」をテーマに、長野県産の新鮮な青果物や、信州名物のおやきなどを販売するほか、長野県の魅力をご紹介する観光PRブースや、イベントブースを設けます。
- ◆ 長野県では、9月16日（金）～12月31日（土）まで、「未知を歩こう。信州2011」観光キャンペーンを実施しております。

<「信州産直市」概要>

1. 期 間 11月10日（木）～11月12日（土）
2. 会 場 上野駅中央改札グランドコンコース
3. 時 間 11：00～20：00（予定） 最終日17：00まで
4. 主 催 東日本旅客鉄道株式会社
5. 共 催 信州キャンペーン実行委員会
社団法人信州・長野県観光協会
6. 運 営 者 株式会社ステーションビル MIDORI
7. 出 店 者 長野県農協直販株式会社、株式会社丸水長野県水、株式会社ケーツーワン
長野県酒類販売株式会社



<会場MAP>

8. 内 容

- 【産直市】 長野県の新鮮な青果物、加工品、スイーツやお酒などを販売します。
- 【観光PR】 長野県のおすすめ観光スポットをご紹介します。
長野県観光PRキャラクター「アルクマ」と長野県観光情報携帯サイトキャラクター「信州なび助」が観光PRに駆けつけます。
- 【イベント】 長野県にまつわるアトラクション等を披露します。

11月10日（木）

オープニングセレモニー

（長野県東京事務所長によるご挨拶等） 11：00

乗鞍アルプホルン愛好会によるアルプホルン演奏 11：20、13：00、15：00

11月11日（金）

KAZU（中尾和正氏、松本市在住）によるアコーディオン演奏 13：00、15：00

木曽踊り保存会による木曽節披露 13：30、15：30

11月12日（土）

木曽踊り保存会による木曽節披露 11：00、13：00、15：00

善光寺木遣り保存会による善光寺木遣り披露 11：15、13：15、15：15

（上記のイベントは都合により予告無く変更になる可能性があります。）

9. お知らせ 上記に関連して、“地産地消の仕事人”藤木徳彦シェフ監修の「信州ジビエ料理」メニューを期間限定で提供しています。（11月1日～1月下旬予定）

- 【取り扱い店舗】 上野駅・・・ブラボー上野中央口店、UP CAFE
東京駅・・・HINT INDEX CAFE（HINT INDEX BOOK内カフェスペース）



<産直市おすすめ商品>

別紙

<青果物> 旬のりんごや、きのこ類などを中心に、信州の美味しい青果物を取り揃えております。



ふじ

長野県農協直販（株）

日光をふんだんに浴びて育ったふじは、蜜が入って果汁もたっぷり。甘味と酸味のバランスも絶妙です。



シナノゴールド

長野県農協直販（株）

長野県生まれの品種。甘味と酸味のバランスもよく、パリッとした食感が特徴です。



あいかの香

長野県農協直販（株）

蜜が霜降り状に入った甘味が強いりんごで、酸味が苦手という方におすすめです。名前のとおり、非常に香りのよいりんごです。



エリンギ

長野県農協直販（株）

アワビのような食感が特徴です。洋食にはもちろん、お味噌汁など和食にも良く合うきのこです。



トマト

野村農場

野村農場のトマトは、長野県内のシェフが厳選素材として仕入れるほど、地元でも知る人ぞ知る高品質のトマトです。

<加工品・お菓子> 信州の伝統的な郷土食から、最新のスイーツまで、バラエティ豊かに取り揃えております。



おやき（各種）
（株）小川の庄

おやきは、やわらかく焼いた小麦粉の生地、味噌や醤油で味付けした季節の野菜をたっぷり包み込み、焼いたり蒸したりした信州の郷土食です。



あんぼ（各種）
（有）田舎工房

あんぼとは、長野県栄村で主食やおやつ代わりに食べられてきた郷土食で、生地に栄村産のコシヒカリを使用し、野菜や漬物、あんこ等を包んだものです。



富倉そば
榊田屋食品（株）

食通の間では、「幻のそば」とも呼ばれる長野県飯山市富倉地区に伝わるそばです。つなぎに山ごぼうの葉の繊維が使われており、麺のつやとツルツルとしたのど越しが特徴です。



七味唐からし
（株）八幡屋礒五郎

全国的にも有名で、信州を代表する名産品である八幡屋礒五郎の七味唐からしは、独特の製法と古来不変、秘伝の調合により、香りの中にも辛さの引き立つ逸品です。



栗あん酒まんじゅう
（株）小布施堂

栗菓子で有名な小布施堂の生菓子。栗の薄片をちりばめた栗あんを、榊一市村酒造場の日本酒と酒粕を織り込んで作った生地で作るんだ一口サイズの酒まんじゅうです。



リコッタロール
（株）アトリエ・ド・フロマージュ

自家製のリコッタチーズを使用。ふんわりとしたやさしい風味のクリームとフレッシュレモンの相性がとてもよく合います。シンプル且つ今までにない新しさも感じられる逸品です。

<お酒>



スクウェア・ワン
（株）榊一市村酒造場

信州産の酒米「美山錦」を使用している純米酒。会社名である「ますいち」を表す英語を当てはめ、名付けられました。強くしっかりとした辛口のお酒です。



NAC ワイン「氷搾」
コンコード（右）
ナイアガラ（左）
（株）井筒ワイン

収穫したてのぶどうを直ちに氷結した後、圧縮、醸造したワインです。凍らせることで水分が取り除かれ、果実成分が凝縮し、濃密で甘いワインが出来上がります。

<藤木シェフ監修メニュー>

“地産地消の仕事人” 藤木徳彦シェフ監修による信州ジビエ料理メニューです。

信州ジビエカレール

藤木シェフオリジナルのスパイスなルウが鹿肉の濃厚な味わいにマッチしています。



※上野駅 UP CAFE、東京駅 HINT INDEX CAFEにて11月1日～1月下旬まで取り扱い予定

※画像はすべてイメージです。