

2012年3月15日
東日本旅客鉄道株式会社



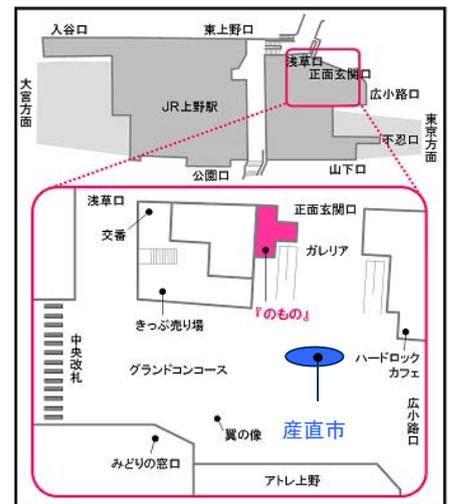
上野駅に栃木のおいしいものが集まります！

JR東日本グループでは鉄道ネットワークを活かし、地域と一体となって「ヒト」「モノ」の循環を創出する「地域再発見プロジェクト」を推進しています。この一環として、上野駅に今年1月にオープンした地産品ショップ「のもの」では、3月21日(水)より約3週間、栃木県にスポットを当てた「栃木のもの」を開催します。新鮮な野菜や果物を販売する「のもの」マルシェをはじめ、銘菓、地酒等の販売を行ない、栃木県で育まれた食を紹介します。

また、グランドコンコースでは3月22日(木)から3日間「とちぎ産直市」を開催します。栃木県を代表する苺「とちおとめ」をはじめとする地産品の販売と、観光PRや伝統芸能の紹介を通して地域の魅力を発信します。

「とちぎ産直市 3.22 - 3.24」の開催

- 開催期間 : 3月22日(木)～3月24日(土)
- 主催 : 東日本旅客鉄道(株)
- 共催 : 栃木県、「やすらぎの栃木路」共同宣伝協議会
- 運営者 : (株)紀ノ國屋
- 出店者 : (株)ファーマーズ・フォレスト、(株)横倉本店、益子焼こうじんや
(有)シェレンバウム (NASU のラスク屋)
- 内容



【産直市】: 栃木県の新鮮な野菜や「とちおとめ」などの果物をはじめ、
苺の加工品、宇都宮餃子、那須のラスク、銘菓、地酒等を販売します。

【観光PR】: ニッコウキスゲ、芝桜が咲く、栃木県内の花の観光名所や大人から子供まで楽しめる観光施設等をご紹介します。

- オープニングセレモニー: 3月22日(木)11:00～

とちぎのいいもの
栃木県企業誘致・県産品販売推進本部長 須藤揮一郎様によるご挨拶等

- イベント : 栃木県各地域の観光PRや伝統芸能を披露いたします。

3月22日(木)11:00、13:00

はくめんきんもうきゅうびぎつねだいこ
白面金毛九尾狐太鼓の演奏

13:00、14:00、15:00、16:00

各地域の観光PR(下野市、那須塩原市、那須町)

3月23日(金)11:00、13:00、14:00、15:00、16:00

各地域の観光PR(宇都宮市、栃木市、那須塩原市)

3月24日(土)11:00、13:00、15:00

各地域の観光PR(さくら市、芳賀広域事務組合)

14:00、16:00

宮ジャズバンドステージ

※イベント内容は変更となる場合があります。

「栃木のもの 3.21 - 4.13」の開催

- 開催期間 : 3月21日(水)~4月13日(金)
- 主催 : 東日本旅客鉄道(株)、(株)ジェイアール東日本商事
栃木県、(株)足利銀行、(株)栃木銀行



「のものCAFE」

「のものCAFE」では、各地域の食材を使用した料理や地酒をお楽しみいただけます。

「栃木のもの」メニュー例

○とちおとめソフトクリーム

・・・「とちおとめ」の甘酸っぱさと豊潤な香りが広がる、オリジナルソフトクリームです。

○レモン牛乳

・・・栃木県のご当地ドリンクです。栃木県産の生乳に砂糖やレモン香料などを加えたレモン色の乳飲料で、レモンの風味が効いてのどごしが良く、一口飲むと、どこか懐かしい甘さが口いっぱい広がります。

○那須三元豚ベーコンの BLT サンド

・・・那須三元豚は、旨味を増すための甘藷^{かんしょ}や穀類飼料を食べて育ちました。ドライトマトと那須三元豚ベーコンの相性が抜群です。

○たまり漬チーズ、もろみ漬チーズ

・・・「たまり」や「もろみ」とチーズという意外な組合せがくせになる人気商品です。日本酒やビールのおつまみにも良く合います。

○那須豚ポークあらびきフランクフルト

・・・那須高原産の豚肉を粗挽きして、ドイツの香辛料を使い腸詰めしました。パキッとした食感と、肉汁溢れる旨味が好評の逸品です。

○地酒

・・・栃木の銘酒、仙禽酒造「純米吟醸・葵日光」、島崎酒造「純米・東力士」、第一酒造「特別純米原酒・開華みがき竹皮」を利き酒セットでお楽しみいただけます。



※写真はすべてイメージです。販売商品は変更になる場合があります。

スマートフォン専用「地域再発見アプリ」

「地域再発見アプリ」で栃木県のご当地キャラクター「とちまるくん」を5種類そろえて、「のもの」での会計時に画面をご提示いただくと、期間中先着 50 名さまに素敵なプレゼントをさしあげます。

「とちまるくん」が現れる駅は、上野・池袋・品川・有楽町・川崎・戸塚・大宮・新浦安の 8 駅です。

詳細はこちら <のものホームページ URL> <http://www.jreast.co.jp/nomono/>

※「地域再発見アプリ」は iPhone、Android に対応しております。



<とちまるくん>

「のもの」ショップ概要

- 営業時間 : 物販 11:00~22:00(土休日 10:00~21:00)
カフェ 7:00~22:00 (土休日 7:00~21:00)
- 場所 : 上野駅中央改札外グランドコンコース(ガレリア内)
- 運営会社 : (株)ジェイアール東日本商事
- 店舗面積 : 96.7 m²(約 29.3 坪)



おすすめ商品例 ※のもので販売する商品は  産直市で販売する商品は  を付けています

とちおとめ
<株式会社ファーマーズ・フレスト>

「とちおとめ」は、1996年(平成8年)に品種登録された栃木生まれの苺です。酸味が少なく、甘みが強いのが特徴です。現在、東日本で最も食べられている品種の一つです。



ドライチオトメ
<株式会社トチギのチカラ>

完熟した「とちおとめ」を使用しています。採れたてのいちごの甘み・酸味・香りをそのまま味わえる、完全無添加ドライフルーツです。



丸ごとトマトキムチ
<キムチ家 触心>

栃木の採れたてトマトを新鮮なうちに丸ごと秘伝のキムチのたれに漬け込みました。酸味、甘みにキムチの辛さが溶け込んだ、まるでやかなキムチです。



かんぴょう
<株式会社野沢商店>

栃木県は、日本のかんぴょう生産量の9割以上を占めている名産地です。夕顔の果実をひも状に剥き、乾燥させたものです。低カロリーで食物繊維が豊富です。



ふるさと納豆
<株式会社フクダ>

昔ながらの伝統の納豆が消え行く中、時代に逆行して50年ぶりに復活させた大粒納豆です。



いぶし豆腐
<有限会社とん太ファミリー>

湯西川地区で古くから携帯食や、保存食として作られてきた、いぶした豆腐です。当時の味と、今風の食感を大切にしながら再現しました。古くて新しい味を一度ご賞味ください。



冷凍生餃子 5人前(30個)
<宇都宮みんみん>

宇都宮餃子の代表格「みんみん」。一昔前は『珉珉』という文字を使っていました。『珉』とは、庶民の宝物といった意味があり、宇都宮市民に愛され続けています。



佐野手造り生ラーメン
<有限会社城山製麺>

名水百選の水と最高級小麦粉を原料として生まれた佐野ラーメンは、手もみしてちぢれさせた麺と、さっぱり醤油味のスープが特徴です。



きんとんまんじゅう
<有限会社朝日屋本店>

手作業で選別した、極上質の白いんげん豆を原料にした饅頭です。大正の発売以来変わらない生地と、独特なあんの風味は長年愛されています。



ブルーベリープレット
<PENNY LANE>

TVチャンピオンで優勝した「行列のできる」パン屋です。しっとりとした生地になっぶりブルーベリーが入っており、県外から買いに来る方がいるほどの逸品です。



こげパンだ
<NASUのラスク屋さん>

一番人気の「こげパンだ」は、食べる音までも美味しい「カリカリ」とした食感をお楽しみください。第25回全国菓子大博覧会で金賞を受賞しました。



金谷ホテル百年ライス
カレービーフ <金谷ホテル>

日本最古のリゾートホテルである金谷ホテルの蔵から発見された大正時代のレシピを、復刻、再現しました。



那須の原ワイン いちご
<鳳鷲酒造株式会社>

「とちおとめ」の果実を破砕して醗酵させ、いちご本来の香りと酸味を充分に引き出した甘口仕立てのワインです。



ココファームワイン(赤・白)
<ココファーム・ワイナリー>

足利市のこころみ学園の生徒たちによって植えられたカリフォルニアの上質の葡萄を原料として、こころみ学園のワイン醸造場「ココファーム・ワイナリー」が醸造を委託したワインです。



ヨーグルトリキュール白い貴婦人
<株式会社横倉本店>

栃木県産生乳を発酵させたヨーグルトを贅沢に使用しており、クリーミーでコクのある甘酸っぱいリキュールです。ロックで飲んだり、牛乳で割ってお楽しみください。※いちご果汁、ブルーベリー果汁入りもあります。



おうちで味わう本格派カクテル
宇都宮カクテル <株式会社横倉本店>

プロのバーテンダーの会「宇都宮カクテル倶楽部」監修による瓶詰めカクテルです。原料の果実や野菜には、栃木県産のこだわりの果実や野菜を使用しています。



益子焼
<益子焼こうじんや>

益子焼は、栃木県芳賀郡益子町周辺を産地とする陶器です。カップ、マグやご飯茶碗などを集めました。お気に入りの器を見つけてみてください。



※写真はすべてイメージです。販売商品は変更になる場合があります。

今後のスケジュール(予定)

地域	のもの	産直市
岩手県	4/14(土)~5/8(火)	4/12(木)~4/14(土)
新潟県	5/9(水)~5/29(火)	5/10(木)~5/12(土)