

2019年9月19日

JR東日本秋田支社

## 駅弁シリーズ 第3弾！

### 秋田のんめもの弁当「大仙・横手・湯沢エリア編」を発売します

JR秋田支社では、株式会社関根屋と協力し、秋田エリアの特産品をメインとした駅弁シリーズ第3弾秋田のんめもの弁当「大仙・横手・湯沢エリア編」を発売します。今回は、現在実施中の「秋のさく、さく、あきた」観光プロモーション重点エリアの1つ「県南エリア」に焦点を当て、地域の「んめもの」を詰めこみました。ぜひ、秋田の旅を食の魅力でお楽しみください。

#### 1 商品の概要

##### 【名称】

秋田のんめもの弁当「大仙・横手・湯沢エリア編」

##### 【お品書き】

##### ○ブランド豚 <sup>こころやり</sup>心像

大仙市の仙北ファームで育った肉質柔らかな豚肉です。冷しゃぶと野菜の肉巻きの二通りでお楽しみください。

##### ○石孫本店の味噌「金の蔵」

歴史ある石孫本店（湯沢市）が伝統の製法で作上げた味噌で、風味豊かで甘口な味わいが特徴です。冷しゃぶの他、ご飯につけてもお楽しみいただけます。

##### ○「山内いものこ」とブロッコリーの餡かけ

横手市山内地区で栽培されている「山内いものこ」は、朝夕の寒暖差など山内地域特有の気候の下で栽培されています。

##### ○三関 <sup>みつせき</sup>さくらんぼの漬物（酢漬け）

湯沢市三関地区で育ったさくらんぼを漬物（酢漬け）にしました。程よい甘味と酸味が絶妙です。

##### ○ポルミートソーセージと舞茸のケチャップ炒め

大仙市在住のタベルスキ・マイケル氏が、研究を重ねて開発したソーセージを舞茸とケチャップで炒めました。

##### ○秋田ふきの煮物

県産秋田ふきをしょうゆで味付けしました。

##### ○りんごのコンポート

横手市で育てられた完熟りんごをコンポートにしました。風味豊かで芳醇な味わいです。

##### ○秋田県産あきたこまち

旨み、甘み、粘り、食感のバランスが非常に良く、秋田を代表するお米です。

※エリアごとのおすすめの食材を紹介した「秋田のんめものマップ」付き

##### 【販売期間】

2019年10月1日（火）～2020年1月下旬予定 **期間限定販売！**

##### 【販売価格】

1,200円（税込） ※表記価格は消費税率引上げ後の税込価格です。

#### 2 販売箇所

- (1) NewDays 秋田中央口、NewDaysKIOSK 大曲待合室店、NewDays 角館、NewDaysKIOSK 田沢湖駅店
- (2) 秋田駅2階 おみやげ処 こまち苑
- (3) 秋田駅ビル「トピコ」内弁当売店「関根屋」

#### 3 製造会社

株式会社関根屋（〒010-0003 秋田市東通一丁目1-26 018-833-6461）

【弁当イメージ】

