



2019年3月27日
東日本旅客鉄道株式会社千葉支社
株式会社千葉ステーションビル

JR社員、宝醤油、千葉ステーションビルのコラボで銚子を盛り上げる キャベツに合う「たれ」をペリエ千葉でお楽しみください

JR東日本千葉支社では、地方創生・交流人口増加に向けた取り組みとして、地域の魅力向上と地域ブランドの発掘を行う「コトづくり」に取り組んでいます。

今回、JR東日本千葉支社成田地区の「コトづくり」プロジェクト『面白く成総(なりそう)委員会』では、銚子キャベツの収穫体験に続く「コトづくり」第二弾として、宝醤油株式会社銚子工場の協力をいただき、キャベツに合うオリジナルの「たれ」を考案しました。だし醤油風味の「和風たれ」とローストビーフ風味の「洋風たれ」の2種類を作成し、株式会社千葉ステーションビルが推し進めている地域活性プロジェクトとのコラボレーションによりペリエ千葉のレストラン・カフェ「恵比寿かつ^{さい}彩」「e.a.gran (イー・エー・グラン)」の2店舗で提供いたします。

「恵比寿かつ^{さい}彩」ではキャベツにかけてお試しいたご、 「e.a.gran (イー・エー・グラン)」ではこの「たれ」を使用したオリジナルメニューをお召し上がりいただけます。

ぜひペリエ千葉へお越しいたご、オリジナルの「たれ」をご賞味ください。

列車を降りたときに出迎える潮風と醤油の香りを感じに、今回の「たれ」の製造地である銚子にお出かけしてみたいはかがでしょうか。

【提供開始日】 2019年3月29日(金)より ※なくなり次第終了

【提供店舗】 ペリエ千葉ペリエダイニング

◆ 恵比寿かつ^{さい}彩 (本館5階)

キャベツ用のドレッシングとして和風・洋風たれをご提供いたします。

◆ e.a.gran (本館4階)

- スペイン産ハムと銚子産キャベツ・アンチョビのスパゲッティ
芳醇な香りのするスペイン産ハムと甘みの強い銚子産キャベツを和風たれを使ったソースで仕上げました。
- ローストビーフとマッシュポテト・銚子産キャベツのサンドイッチ
お肉と相性が良い洋風たれを使用したソースとローストビーフを和えソテーした銚子産キャベツ、自家製マッシュポテトをサンドしました。
- 銚子産醤油のキャラメルりんごフレンチトースト
和風たれを使用したほろ苦い自家製キャラメルとフレンチトーストを合わせました。



※画像はすべてイメージです