

2012年11月2日
東日本旅客鉄道株式会社



上野駅地産品ショップ「のもの」に 長野の美味しいものが集まります！

の
もの

「地域再発見プロジェクト」の取り組みとして、地域の魅力を発信する地産品ショップ「のもの」では、11月7日(水)より3週間、長野県にスポットを当てた「長野のもの」を開催し、新鮮な野菜や果物・菓銘・地酒等、食を中心に長野県ならではの「旬のもの、地のもの、縁のもの」をご紹介します。あわせて、11月21日(水)～23日(金・祝)は「信州産直市」を開催し、長野の魅力を発信します。

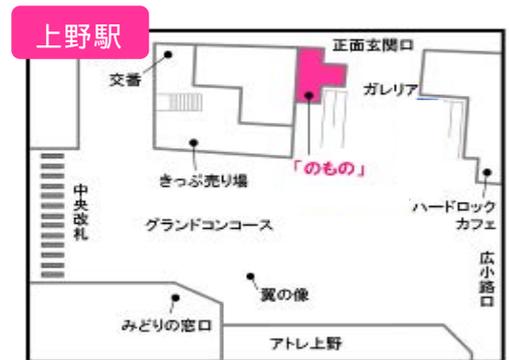
また、10月に開業15周年を迎えた長野新幹線を記念して、JR東日本では各種キャンペーンを展開しています。この機会にぜひ、長野にお出かけ下さい。

開催期間：11月7日(水)～11月27日(火)

主催：東日本旅客鉄道(株)、(株)ジェイアール東日本商事
長野県、(株)八十二銀行

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)

開催期間中、「のもの」でお買い上げいただくと、先着50名様にオリジナルジュースをプレゼントします。



市町村コーナー 長野県内各地域の市町村がおすすめ商品の販売や観光PRを行います。



【千曲市】出店期間：11月7日(水)～17(土)

千曲市は長野県北信地域の南東部に位置し、日本一のおんずの里です。「信州千曲ブランド」と認定された、おんずを始めとした実り豊かな千曲市の特産品をご紹介します。



【完熟杏ジャム】

【長野市】出店期間：11月9日(金)～12日(月)

長野市は長野県北部の中心都市で、善光寺の門前町としても有名です。長野県で生産・製造された、味と品質が特に優れたものを認定する制度である「長野県原産地呼称管理制度」認定の日本酒をご紹介します。



【純米にごり酒】

【白馬村】出店期間：11月18日(日)～27日(火)

白馬村は長野県北西部に位置する北安曇郡の村です。国の重要伝統的建造物群保存地区に指定され、日本百選に選ばれている棚田や古い民家の残るあおに青鬼地区で育った白馬紫米など、「北アルプス山麓ブランド」として認定された商品を中心にご紹介します。



【紫舞】



北アルプス山麓育ち
清冽な水と空気、人々の織りなす
物語に育まれた、厳選の認定品

写真はイメージです。販売期間・商品は変更になる場合があります。

プロモーションコーナー 生産者が商品の魅力を直接伝えるコーナーです。

< 出店者一例 >

【有いろは堂】 出店期間: 11月7日(水)、8日(木)

大正時代、おやき発祥の地・小川村から始まり、現在まで昔ながらの製法で作っているおやきの老舗・いろは堂から、ひとつひとつ手作りにこだわったおやきをお届けします。



<おやき各種>

揚げ焼きのパリッとした薄皮の中に、具がぎっしりと詰まっています。この時期にしか食べるのできない、季節限定のおやきもご用意しています。

【本坊酒造(株)】 出店期間: 11月9日(金)、10日(土)

山ぶどうとカベルネ・ソーヴィニヨンの交配品種ヤマソービニオンを栽培し、高品質のワインの醸造を行う本坊酒造から、長野県の厳選なる審査を通過し、認定された「原産地呼称管理制度」のワインをお届けします。

<信州駒ヶ原ヤマソービニオン 2011 >

紫色の多い鮮やかな色合いと、カベルネ・ソーヴィニヨンの香りを持ち、山ぶどうの野性的で郷愁をそそる独特の風味と落ち着いた風格が備わった赤ワインの逸品です。



【(株)八幡屋儀五郎】 出店期間: 11月20日(火) ~ 25日(日)

善光寺の門前で270年余り続く、七味唐からしの専門店、八幡屋儀五郎の七味をお届けします。期間中は、お好みの味に合わせてその場で作る調合販売も実施します。オリジナルの七味を作ってください。



辛味を出すための唐辛子、辛味と香りを併せ持つ山椒・生姜、風味と香りをプラスする麻種・胡麻・陳皮・紫蘇の七種をブレンドした辛味と香りの調和のとれた七味です。



【調合販売イメージ】

写真はイメージです。販売商品は変更になる場合があります。

おすすめ商品例

秋の味覚、小布施の栗を使ったおすすめ商品

栗鹿ノ子 ミニ、栗羊羹 ミニ、栗雁 小 < 小布施堂 > ひとくち栗かの子 < 桜井甘精堂 >



栗の郷、長野県小布施町。栗菓子の銘店として栗を使った和菓子を作り続けている小布施堂。栗だけで練り上げた栗餡を使った栗鹿ノ子や栗羊羹など、伝統の味をご賞味下さい。



純栗餡にほっくりとした栗の粒を練り合せた栗きんとんです。栗と砂糖だけで作った、風味豊かで上品な甘みの栗菓子です。

戸隠産信州限定半生そば < 戸隠松本製麺所 >



今年の秋に収穫した戸隠産そばの実を自社製粉したそば粉に、小麦粉と水を加えて練り、おいしさを引き立たせるため乱切りで仕上げました。長期保存のため蒸気殺菌した半生タイプのおそばです。

鹿肉スパイスカレー < オーベルジュ・エスポワール >

国産の牛、鶏、野菜を使用して贅沢にフォン(だし汁)を取り、エスポワールオリジナルのレシピでスパイスを調合し仕上げた鹿肉のカレーです。



盛付け例

スモーク信州サーモンスライス < 備カトウ >

ニジマスとブラウントラウトを交配させた信州独自の品種、信州サーモンは、クセが無く肉厚でスモークに最適です。添加物や化学調味料は一切使用せずに素材の旨みを引き出しました。



信州黄金シャモスモークモモスライス < 備カトウ >

父親にシャモ、母親に名古屋種の血筋を誇る信州黄金シャモです。旨味系アミノ酸が豊富な為、化学調味料は使わずに丁寧にスモークしました。



野沢菜漬け < 阿本商店(株) >

指定契約農家のものだけを使用し、伝統の「にぎり塩」という手法で漬け込みました。野沢菜に霜があたり、甘みが増したものを食べられるのは今の時期だけです。



写真はイメージです。販売商品は変更になる場合があります。

のもののマルシェ 旬の果物や野菜等を店頭で販売します。

今が旬のりんごをはじめ、長野県産の新鮮な果物や野菜などをお届けします。

【コロポックル】 出店期間:11月12日(月)～14日(水)、26日(月)、27日(火)

【エグチ農園】 出店期間:11月15日(木)～18日(日)

【JAグリーン長野】 出店期間:11月19日(月)、20日(火)

【マイズファーム】 出店期間:11月24日(土)、25日(日)

のもののCAFE 各地域の食材を使用した料理や長野県原産地呼称管理制度認定のワイン・日本酒をお楽しみいただけます。

<おすすめメニュー>

【ふじりんごソフトクリーム】

長野県産のふじりんごジュースをベースにしたソフトクリームです。ふじりんご特有の濃厚な甘みと香りをお楽しみいただけます。



【おでん(信州飯田のねぎだれ付)】

ねぎだれは信州飯田の地元の味として親しまれており、おでんにつけて食べると格別の美味しさです。



【スーププレート】

ミネストローネに温野菜を組み合わせ、パンを添えた寒い季節にうれしい、あったかプレートです。



写真はイメージです。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」で長野県観光PRキャラクター「アルクマ」を5種類そろえて、「長野のもの」開催期間中に「のもの」で画面をご提示いただくと、オリジナルグッズをさしあげます。

「アルクマ」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「のもの」ホームページをご覧ください。 <http://www.jreast.co.jp/nomono/>

「地域再発見アプリ」はiPhone、Androidに対応しています。 オリジナルグッズは数に限りがあります。



アルクマ

Facebook & Twitter

「のもの」に関する公式 Facebook と公式 Twitter で情報発信を行っています。

「地域再発見プロジェクト」のイメージキャラクター犬  と「のものくん」  がおすすめ商品等の情報を発信しています。旬な情報を入手して「のもの」にお出かけください。

【検索ワード】 Facebook:「のもの」、Twitter:「nomonokun」

NEWDAYS「のもの」コーナー

「のもの」と連動し、首都圏主要駅の NEWDAYS 9 店舗でも長野県ならではの地産品の販売を行います。

期間:11月4日(日)～11月24日(土)

店舗:ecute上野公園通路店、ecute上野大連絡橋店、有楽町店、品川店、川崎東口店、戸塚店、池袋西口店、大宮店、新浦安店

今後のスケジュール(予定)

群馬のもの : 11月28日(水)～12月18日(火) 伊豆のもの : 12月19日(水)～1月8日(火)