

2013年6月24日
東日本旅客鉄道株式会社



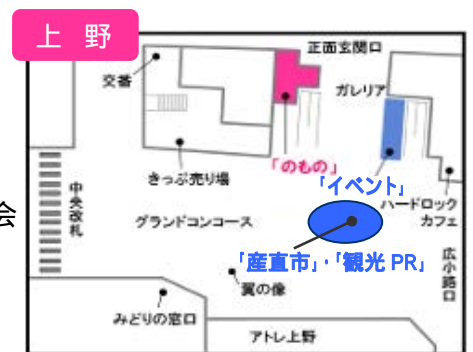
「地域再発見プロジェクト」進行中！ 上野駅において「山形産直市」を開催します。

山形日和。

JR東日本では、6月27日(木)から29日(土)の3日間、上野駅にて「地域再発見プロジェクト 山形産直市」を開催します。これは来年の山形デスティネーションキャンペーンに向けて、今年6月15日(土)から9月14日(土)まで展開している観光キャンペーン「山形日和。」に合わせたもので、初夏の山形県ならではの地産品の販売や、景勝地の紹介をする観光PR、ご当地クイズ大会などのイベントを通じて、地域の魅力をご紹介します。ふるさとの懐かしさや温もりが今も息づいている山形県へ、是非お出かけ下さい。

<概要>

1. 期間 2013年6月27日(木)～29日(土)
2. 会場 上野駅中央改札外グランドコンコース
3. 時間 11:00～20:00 (最終日は17:00まで)
4. 主催 東日本旅客鉄道(株)
5. 共催 山形県、山形デスティネーションキャンペーン推進協議会
6. 運営者 JR東日本東北総合サービス(株)
7. 出店者 (有)新杵屋、(資)酒井製麺所、山形県酒類卸(株)
8. 内容



<会場MAP>

- 【産直市】 さくらんぼをはじめとする旬の果物、野菜、銘菓、果物の加工品、地酒などを販売します。
- 【観光PR】 さくらんぼ狩りの他、夏に向けた山形県内の観光名所をご紹介します。
- 【イベント】 ミス花笠による伝統芸能「花笠踊り」や、山形県の観光PR ご当地クイズを実施します。

初日には、山形県おもてなし係長「きてけるくん」もPRに駆けつけます。



- | | | |
|----------|-------------------|----------------------|
| 6月27日(木) | 11:00 | オープニングセレモニー |
| | 13:00、15:00 | ミス花笠による花笠踊り、ご当地クイズ大会 |
| 6月28日(金) | 11:00、13:00、15:00 | ミス花笠による花笠踊り、ご当地クイズ大会 |
| 6月29日(土) | 11:00、13:00、15:00 | ミス花笠による花笠踊り、ご当地クイズ大会 |

イベントは予告無く変更になる場合があります。



<山形産直市おすすめ商品>

【フルーツの色々な楽しみ方】



さくらんぼ(佐藤錦、正光錦など)
せいこうにしき
 全国生産量の約7割を占める山形県のさくらんぼ。中でも佐藤錦は、大正元年から16年を掛けて品種改良された代表作。今年は好天が続いたので、濃厚な風味の美味しいさくらんぼが育ちました。



山形の梅菓子(乃し梅など) <のし梅本舗佐藤屋>

紅花の産地として知られる山形県は、色の抽出に梅の酸を使うことから梅も多く生産され、梅菓子作りがされてきました。“のし梅”も最も古い製造の記録は山形県とされています。山形県村山産の完熟梅と砂糖、寒天だけを使って作られた、爽やかな風味の梅菓子をお楽しみ下さい。



さくらんぼタルト <菓匠 萬菊屋>

旬の「佐藤錦」をぎゅっと詰め込んでタルトに仕上げました。生地の中にも佐藤錦と佐藤錦のコンフィチュールがふんだんに入り、アーモンドクリームとの相性が抜群です。(1ホール直径12センチ)



おしどりミルクケーキ<日本製乳>

ミルクの風味と独特の食感が懐かしい菓子。最近では登山等の携帯食や、保存食としての需要もあります。おしどりの名には、生産者と販売者がおしどりのように仲良く力を合わせ「日本の新しい食文化をつくる」との願いが込められています。



さくらんぼワイン <高畠ワイン>

数種類のさくらんぼ果汁をブレンドして醸造した、甘く爽やかで味わい深い逸品。美しい色合いとさくらんぼの風味をお楽しみ下さい。(アルコール度数6.0度)



フルーツゼリー 各種 <高畠ファーム>

桃や梨などフルーツの色や風味を生かして、果肉と果汁を贅沢に使ったゼリー。彩り美しく、食べて美味しく、1つで何度でも楽しめるよう丁寧に仕上げた逸品をご堪能下さい。



山形代表 各種 <山形食品>

まるで本物の果実のような果汁100%ストレートジュース。素朴で瑞々しい山形産果物を、収穫後ぎゅっと絞りと、そのままジュースにしました。もも、りんご、ラ・フランス、ぶどう(赤)、ぶどう(白)などがあります。

【ふるさとの味】



米沢牛肉入りも煮 <米沢食肉公社>

醤油ベースの汁と米沢牛の牛骨スープ、里芋、米沢牛が入った手軽で本格的な逸品。豆腐やきのこ、ネギを入れれば、更に本場山形の味を堪能できます。



山形育ち冷たい肉そば <酒井製麺所>

これからの季節にぴったりな河北町のご当地麺。麺のコシが引き立つこの食べ方は、大正時代から地域で愛されています。鶏だしが効いた醤油味のつゆと、冷たくても脂が浮かないように工夫された肉をご賞味下さい。



赤湯からみそラーメン

「龍上海」 <アイランド食品>

ちぢれた太麺と濃い味のスープが特徴です。一度食べたら虜になるという秘蔵の辛味噌を絡めて食べる旨味が倍増します。



米沢味紀行さらみ <米沢食肉公社>

主原料に国産豚肉と米沢牛を使用しました。風味を引き立てる配合を行い香料を抑えることで、よりいっそう肉の旨みを感じられる逸品です。

【地酒】



まきり 初孫 魔斬 純米本辛口 <東北銘醸>

スッキリしたキレと深みのある風味を楽しむ純米本辛口。銘酒初孫のベストセラーです。※魔斬とは？酒田地域の漁師に伝わる小刀で、魔除けの縁起物とされています。



つや姫

山形県生まれのつやも形も味も良いブランド米。旨み成分が多く、炊きたてはもちろん、冷めても美味しいお米です。



おかひじき

おかひじきは、山形県南陽市が栽培発祥の地とされている栄養豊富な夏野菜です。2分ほどさっと湯がいた後は水で締め、軽く刻んでシャキッとした触感を楽しむのがオススメです。カラシ醤油やポン酢が良く合います。



東の麓 純米大吟醸「テツ」 <東の麓酒造>

「龍」を4つで1文字64画、「テツ」と読みます。名前と同じ位、手間隙を掛けて造り上げました。その味は幻の酒米「愛山」独特のやわらかさとふくらみのある上品な仕上がりです。