

～岩手の素材の商品化を通じて、地域の活性化を目指す～

「いわて食材発信プロジェクト」

## 陸前高田産 ブランド米「たかたのゆめ」新米試食販売会開催について

- JR東日本盛岡支社では「地域と連携」し、岩手の素材を活用し開発した魅力的な商品や、岩手の食材、商品の JR 東日本グループ販売ネットワークによる販路支援と首都圏等への情報発信により、地域ブランド力の向上、地域の活性化、復興支援等を推進する、「いわて食材発信プロジェクト」に取り組んでおります。
- 同プロジェクトの一環として、陸前高田市が農業復興のために栽培しているブランド米「たかたのゆめ」を、東北・北海道新幹線グランクラス(東京発)の和軽食のお米として、9月1日より3ヵ月間限定で提供致しております。
- また、昨年に引き続き同プロジェクトの一環として、駅をご利用のお客さまにご紹介しPRと販売を行うことで地域の活性化、復興支援につなげることを目的に、「たかたのゆめ」2017年度新米試食販売会を陸前高田市ご協力のもと盛岡駅で開催いたします。この機会に是非、盛岡駅で「たかたのゆめ」をご賞味ください。

### 1. オープニングセレモニー

- ・開催日時 2017年10月13日(金)17:00～17:15
- ・会場 盛岡駅2階北側コンコース
- ・主催 JR 東日本盛岡支社
- ・協力 陸前高田市、JR東日本東北総合サービス(株) 盛岡支店、盛岡ターミナルビル(株)
- ・出席者 陸前高田市、JR東日本東北総合サービス(株) 盛岡支店、盛岡ターミナルビル(株)  
JR 東日本盛岡支社
- ・概要 主催者挨拶、ご来賓挨拶(陸前高田市長 戸羽 太様)、出席者によるテープカット
- ・開催場所



「盛岡駅2階北側コンコース イメージ図」



「おぼくん」(左)、「たかたのゆめちゃん」(右)も来場します。

### 2. 「たかたのゆめ」新米試食会

- ・開始時間 セレモニー終了後、17:15～17:30を予定(無くなりしだい終了)
- ・試食内容 大田 忠道 氏監修の特製おにぎり200個(2個セット100名分)を陸前高田市のマスコットキャラクター「たかたのゆめちゃん」と岩手大学の陸前高田応援チーム「E\_code」の学生による配布を予定。  
※「大田 忠道氏」有馬温泉 四季の彩 旅籠 館主で、旅館・料理店の料理長のネットワーク「ひやくまんいっしん 全国天地の会」会長、日本調理師会副会長、日本旅館協会日本料理顧問  
2004年(平成16年)春「黄綬褒章」受賞  
2012年(平成24年)春「瑞宝単光章」受賞



「大田 忠道氏」

### 3. 「たかたのゆめ」関連商品販売

- ・販売箇所 盛岡駅 2階北側コンコース「大地館」前 特設コーナー
- ・販売時間 試食会終了後、17:30～19:00を予定
- ・運営 JR 東日本東北総合サービス(株) 盛岡支店

※10月13日より、盛岡駅を含め、宮古駅、新花巻駅、水沢江刺駅、平泉駅、一ノ関駅の計6駅11店舗にて、下記商品の販売を開始いたします。(店舗により一部の商品のみ取り扱いとなる場合がございます)

販売商品		
「たかたのゆめ」白米 (精米2合)	「たかたのゆめ」分つき米 (麦芽精米/7分つき2合)	たかたのゆめ 玄米茶 抹茶入り たかたのゆめ 玄米茶 柚子入り
		
「三陸パエリア にやむにやむ」 (たかたのゆめ使用)2人前	「たかたのゆめ」エール 330ml	「たかたのゆめ」を使った iwate tetoteto オリジナル弁当(数量限定)
		

### 4. 盛岡駅構内飲食店での「たかたのゆめ」を使用したメニューの提供

- ・提供日時 10月13日各店舗の営業時間内
- ・提供店舗
  - 【盛岡駅構内】「iwate tetoteto」、「南部いろいろ庵盛岡駅店」  
「GOOD TIMES CAFE」、「そば処はやて盛岡南口店」
  - 【Hメトロポリタン盛岡】本館「JUEN」、NEW WING「ジョバンニ」  
※14日、15日の2日間、朝食で提供
  - 【フェザン】「赤い鳥」

### 5. 「たかたのゆめ」に連携した取り組み

- ・2014年12月11日 駅弁「たかたのゆめ」発売開始
- ・2015年3月7日 JR盛岡支社主要駅での「たかたのゆめ」販売開始イベント開催
- ・2016年5月13日 高田馬場駅にて「たかたのゆめ」田植式
- ・2016年9月10日 高田馬場駅にて「たかたのゆめ」稲刈り式
- ・2016年11月7日 盛岡駅にて「たかたのゆめ」新米試食会、「たかたのゆめ」関連商品販売
- ・2017年9月～ 東北・北海道新幹線グランクラスの和軽食にて「たかたのゆめ」を採用(～11月)

#### ※「たかたのゆめ」商品概要

陸前高田市の第一次産業復興のため、同市でのみ栽培されている地域ブランド米。2012年に約0.1ha(ヘクタール)の田んぼからスタートし、2013年には一般販売用として収穫できるまでとなりました。甘みが強く、食感は粘り気がありもちりとしており、冷めても美味しく食べることができます。