

## 信州デスティネーションキャンペーンに合わせて 焙煎そば粉EXを活用した産学官連携の6次産業化新商品 「信州アルクマ揚げそば」を販売します。

信州デスティネーションキャンペーンに合わせて、JR東日本グループで取り組んでいる「のもの1-2-3」プロジェクトの一環として、松本大学、斉藤農園、あづみ野食品、信陽食品、長野県と共に信州産「焙煎そば粉EX」を活用した新商品「信州アルクマ揚げそば」を開発しました。

「信州のそば」をスナック感覚で気軽に味わっていただけるよう、蕎麦屋の突き出しでよく出る「揚げそば」を開発しました。オーソドックスな「旨塩味」に加え、信州らしい「わさび味」の2種類を販売し、食を通じて信州の魅力をPRします。



(商品イメージ)



(旨塩味)



(わさび味)

1次産業【生産】

(有)斉藤農園

×

2次産業【加工】

信陽食品(株)

×

3次産業【販売】

(有)あづみ野食品  
JRグループ会社等

【開発アドバイス・広告宣伝】松本大学、長野県、JR東日本長野支社

1. 発売開始日 2017年7月1日(土)から
2. 商品名 信州アルクマ揚げそば「旨塩味」・「わさび味」
3. 価格 各300円(税込)
4. 容量 各25g
5. 販売箇所 JR東日本長野支社管内のNewDays、KIOSK全店舗等、銀座NAGANO、県内一部「道の駅」、高速SA・PA、ドライブイン等
6. 賞味期限 製造から5か月
7. 商品特徴 主原材料はすべて信州産使用

「のもの1-2-3」プロジェクトについて  
地域の魅力ある農産物等の素材と優れた加工技術を組み合わせ、JR東日本グループがプロデュースすることで、6次産業化に向けたものづくりを推進し、地域における新たな産業の創出とさらなるマーケットの需要拡大を図るプロジェクトです。JR東日本グループはグループ経営構想Vのもと地域の発展に貢献していくことを使命として、今後も地域との連携を強化して参ります。



焙煎そば粉EXとは・・・  
玄そばを製粉した際に排出される甘皮部分を焙煎加工したものです。通常のそば粉と比べてそばの味、香りが強いことが特徴です。