

2011年3月3日  
東日本旅客鉄道株式会社



## お米のごちそうカフェ「イーネキッチン」で 『おいしさ再発見フェア』を開催します！

- 3月17日(木)高崎駅ビル「高崎モンレー」に、日本人が大切に育んできたお米の文化に、新しい“ライフスタイル”を提案する、お米のごちそうカフェ「イーネキッチン」が誕生します。
- イーネキッチンでは、もちもちの食感が美味しい「魚沼産コシヒカリ」の新食感の麺「コメコスパ」や、店内で焼き上げた米粉パン、地元群馬産の食材も利用したメニューなどをお楽しみいただけます。
- このたび、イーネキッチンの誕生に合わせ、米どころ越後湯沢・十日町エリアの地域活性化に取り組むJR東日本では、お米の産地・魚沼地区や地元群馬の生産者の皆さまと協力し、3月17日(木)～19日(土)の3日間、オープニングイベント「おいしさ再発見フェア」を開催します。
- プレゼントも多数ご用意し、皆さまのお越しをお待ちしております。

1. 期間 2011年3月17日(木)、18日(金)、19日(土) ※各イベントにより異なります。
2. 会場 「高崎モンレー」5階「イーネキッチン」(3月17日(木)オープン予定)店頭
3. 主催 東日本旅客鉄道株式会社
4. 協力 JA十日町、JAたかさき、株式会社日本レストランエンタプライズ(順不同)
5. イベントの概要

### (1)餅つきパーティー！

イーネキッチンのこだわりである、お米の産地「新潟県魚沼地区」で育てられた銘柄餅米「こがねもち」を使って、店頭でダイナミックに餅つきを行い、ご来店のお客さまと一緒に盛り上がるイベントです。

イベントをご覧の皆さまには、つくたてのお餅を無料でご提供します。雪のように白く、粘りと弾力に富んだとても美味しいお餅、産地自慢の逸品をお楽しみください。また餅つき体験も可能ですので、どうぞお気軽にお越し下さい。

日時:2011年3月17日(木)、18日(金)、19日(土)

①11:00～ ②12:00～ 各回30分程度

場所:イーネキッチン入口物販スペース



## (2)オープニングプレゼント

日時:3月17日(木)、18日(金)、19日(土) 11:00~21:30

- ①イーネキッチンをご利用のお客さま(各日先着 40名様)に「米粉マフィン」をプレゼントします。
- ②ご来店のお客さまに「群馬県産いちご『やよいひめ』」又は「お米のビスコッティー」をプレゼントします。 ※数に限りがございます。

## (3)ごちそうセミナー「米と米粉の美味しいおはなし」 <要事前予約>

イーネキッチンでは国産素材の魅力にふれあうことのできるイベントを定期的で開催して参ります。

第一弾として、お店一番のこだわりである「米と米粉」の魅力について、魚沼産コシヒカリの産地のひとつ、十日町市からゲスト(JA十日町)を招き、お話をいただきます。また、十日町のコシヒカリから製粉した、米粉100%の生地野菜をのせたピザ作りを通して、お米の美味しさや地域食材の魅力を体験していただくことができます。

日時:2011年3月17日(木)、18日(金) ①15:00~16:00 ②16:30~17:30

場所:イーネキッチン 店内イベントスペース

定員:各回12名(予定)

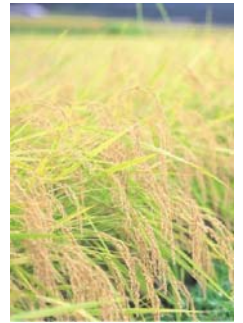
内容:トーク、ピザ作り体験(ドリンク1杯つき)

参加費:無料

<お申込み、お問い合わせについて>

3月10日(木)から3月14日(月)まで、イーネキッチンにて承ります。

お申し込み、お問い合わせは、027-381-6639まで(受付時間11:00~18:00)



## (4)大地の恵み市場

群馬県は年間を通じて野菜の生産が行われる国内でも有数の野菜の産地です。そんな群馬のとおき野菜を店頭にて販売します。

日時:2011年3月17日(木)、18日(金)、19日(土)

11:00~ ※商品が無くなり次第終了となります。

場所:イーネキッチン入口物販スペース





## 「イーネキッチン」のご紹介

お米のごちそうカフェ「iine kitchen(イーネキッチン)」は、“お米生まれの美味しい”を伝えたいという思いから、お米の可能性を追求し、国産素材にこだわりました。日本人の食文化に深く根ざしたお米を通して新しいライフスタイルを提案します。こだわりのお米「魚沼産コシヒカリ」と地元群馬の素材でつくる自慢のごちそうをお楽しみください。

### 店舗概要

店名	お米のごちそうカフェ「イーネキッチン」
場所	高崎モンレー5階
TEL	027 - 381 - 6639
営業時間	11:00 ~ 21:30 (L.O 21:00)
席数	92席
運営会社	(株)日本レストランエンタプライズ

### 高崎モンレー5階略図



### イーネキッチン店内(イメージ)



### レストランスペース 主なメニュー構成

グランドメニュー(お米のごちそう iine kitchen FAVORITE!!)

魚沼産コシヒカリから作った、フォーでもパスタでもない、新食感の麺「コメコスパ」、自信作の「米粉のフォカッチャ」、お薦めのおかずなどをセットにした「おかずプレート」をご用意。

### 【コメコスパ】



8種の根菜チキンスープ  
コメコスパ  
ランチタイム



香味野菜と肉味噌の  
ジャージャーコメコスパ



たっぷり野菜の  
ごちそうナポリタン

### 【おかずプレート】



しょうゆ豆の  
照り焼き豆腐ハンバーグ



カレーのフィッシュ  
バーガープレート

『本日のごちそうランチ』(価格1,380円(税込))

選べるコメコスパorおかず、大地の恵み5種、ごはんorフォカッチャ、本日のデザート、ドリンクのセットです。  
ティータイム

『本日のシェフおすすめ盛り合わせ』(価格1,000円(税込))

お米のロールケーキ、日替わりデザート2種、ドリンク

### 物販スペース 主な取り扱い商品

米粉パン ベーグル専門店「BAGEL & BAGEL」とJA十日町が共同開発した「魚沼産コシヒカリベーグル」(高崎ではイーネキッチンだけの限定販売!）、もちもち食感が自慢の、自家製の米粉フォカッチャ、お米の甘味がおいしいパンドミなど。

スイーツ もっちりしっとりのお米のロールケーキやパウンドケーキ、マフィンのほか、店内で仕込んだ自家製のティラミスやクレームブリュレ、タルトなど。

グロッサリー 米粉パンの美味しさが引き立つジャムやスプレッド、レストランでも使用している五穀シリアルなど、レストランでの美味しさを、おうちでも。



魚沼産コシヒカリベーグル



お米のロールケーキ



米粉のマフィン

### イベントスペース

月に数回、国産素材の魅力にふれあうことをテーマにさまざまなイベントを ごちそう としてお客さまに提供致します。各種パーティーにもご利用いただけます。詳しくは、店舗へお問い合わせ下さい