

2011年10月21日
東日本旅客鉄道株式会社



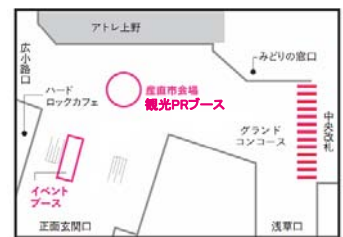
「地域再発見プロジェクト」産直市進行中！ 上野駅において「やまがた産直市」を開催します。

- 10月27日（木）～10月29日（土）の3日間、上野駅で「やまがた産直市」を開催します。
- 産直市ブースでは、洋梨をはじめ秋の色々な果物、山形のブランド米「つや姫」、新鮮な野菜、銘菓、加工品、お酒などを取り揃え販売します。
- 観光PRブースでは山形県の観光地の魅力をご紹介し、イベントブースではミス花笠による「花笠踊り」を披露します。



< 「やまがた産直市」概要 >

1. 期 間 10月27日（木）～10月29日（土）
2. 会 場 上野駅中央改札グランドコンコース
3. 時 間 11：00～20：00（予定） 最終日17：00まで
4. 主 催 東日本旅客鉄道株式会社
5. 共 催 山形県・やまがた観光キャンペーン推進協議会
6. 運 営 者 東北総合サービス株式会社
7. 出 店 者 山形県酒類卸株式会社、国立ファーム株式会社 山形ガールズ農場、
有限会社安達農園、株式会社清川屋、有限会社大正田 他
8. 内 容



< 会場 MAP >

- 【産直市】 山形県の果物、新鮮な野菜、お米、銘菓、加工品、お酒などを販売します。
- 【観光PR】 山形県内の観光スポットや山形県ブランド米「つや姫」を紹介する他、山形県米沢市のキャラクター「かねたん」、「けーじろー」も駆けつけます。
- 【イベント】 山形花笠まつりの花笠踊りを披露いたします。

10月27日（木）

【11:00】 オープニングセレモニー

（山形県東京事務所長によるご挨拶他）

【13:00、15:00】 クイズ大会・ミス花笠による花笠踊り

10月28日（金）、29日（土）

【11:00、13:00、15:00】 クイズ大会・ミス花笠による花笠踊り

（上記のイベントは都合により予告無く変更になる可能性があります。）



「かねたん」「けーじろー」

<産直市おすすめ商品>



別紙

<果物>



ラ・フランス
三鷹洋梨園

大変良い香り、濃厚な甘味と滑らかな舌触りで上品な味の洋梨です。



マリゲット・マリーラ
安達農園

果汁が豊富でやや繊維質があり、ほのかな酸味と上品な甘みを持った洋梨です。



庄内柿
安達農園

果汁が多くてやわらかく、甘くてまるやかな口当たりが人気の柿です。



早生ふじ
安達農園

甘みの中に酸味がバランスよく入った絶妙な味わいのりんごです。

<お米>



新米 つや姫
高橋 勝

山形県が認定した農家のみ生産できるブランド米で、艶があり、真っ白で甘く、粒ぞろいの美味しいお米です。



新米 コシヒカリ
山形ガールズ農場

山形ガールズ農場の代表・菜穂子さんの父である克宏さんとガールズが協力して作った減農薬・減化学肥料の特別栽培米の新米です。

<野菜>



白菜
有路 春美

生ではシャキシャキとした歯ざわりで、煮込むと柔らかくなります。サラダにも鍋料理にも最適です。



里芋
有路 春美

トロツとした口当たりの里芋です。煮物、芋煮汁などにご利用ください。

<スイーツ>



ほわいとぱりろーる
清川屋

バターや卵黄を使用していない、もちっとしっとりした真っ白なスポンジに、シュワッとミルクレーンクリームを巻いた絶品ロールケーキです。



野菜ぷりん
山形ガールズ農場

山形ガールズ農場産の野菜を使い、野菜の味を活かした野菜スイーツです。保存料・着色料は使用せず、黄身の白い玉子を使用し野菜本来の色を活かすように工夫しています。

<加工品>



だだっ子豆
清川屋

フリーズドライのだだちゃ豆です。独特の旨味と甘さをそのままぎゅっと閉じ込めました。無添加、無着色でほんのり塩味です。



ドレッシング ごま 130ml
清川屋

素材の味、香り、風味を生かしたドレッシング。まるやかな胡麻の甘みと香ばしい香りを感じる「ごまドレッシング」です。

<お酒>・・・山形のお酒、ワイン、果実酒、地ビールなどを取り揃えました。

純米大吟醸 一路 750ml

出羽桜酒造株式会社



インターナショナル・ワイン・チャレンジ 2008で最高賞のチャンピオン・サケを受賞。出羽桜吟醸酒の原点です。まるやかな米の旨みが口いっぱいに広がります。

**2008 高島クラシック
メルロー&カベルネ 720ml**

高島ワイン株式会社



高島町産のメルロー種とカベルネソーヴィニヨン種を調合し、果実のフレーバーやボリューム感をワインに凝縮しました。飲みやすさと深い余韻をお楽しみください。

**子宝
生とろヨーグルト 720ml**

樋の川酒造株式会社



日本で唯一・日本初地ヨーグルトが80%も入った乳酸菌が生きている生リキュールです。滑らかで超濃厚なとろとろ感をどうぞお楽しみください。

※写真は全てイメージです。