

2012年11月28日
東日本旅客鉄道株式会社



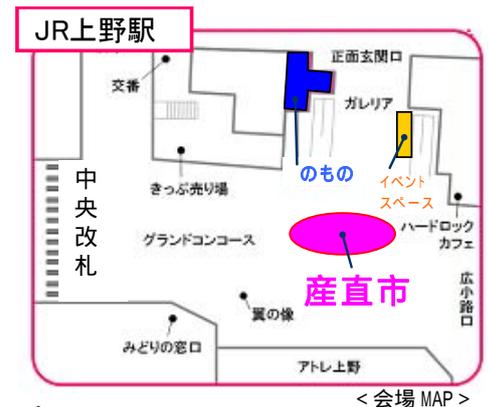
「地域再発見プロジェクト」産直市進行中！ 上野駅において「あおり産直市」を開催します。

青森・函館
津軽海峡紀行
青森県・函館県観光キャンペーン 2012.12.19-2013.3.31

- 2012年12月6日(木)から8日(土)の3日間、上野駅で「あおり産直市」を開催します。
- 産直市ブースでは、青森りんごやにんにくなど旬の青果物、りんごのシードルや地酒・お菓子などの加工品のほか青森県産のさまざまな商品を取り揃えて販売します。また、青森の魅力を発信する観光PRブースや、伝統芸能などを披露するイベントブースも設けます。
- JR東日本では、2012年12月1日から2013年3月31日まで、青森県、青森県観光連盟、函館市、函館国際観光コンベンション協会及びJR北海道、関係事業者等と連携し、「青森県・函館冬期観光キャンペーン」を行います。冬こそおもしろい青森県へ、是非お越しください。

<「あおり産直市」概要>

1. 期間 2012年12月6日(木)～12月8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 青森県
6. 運営者 (株)JR 東日本青森商業開発(A-FACTORY)、
7. 出店者 (合)津軽ファーマーズクラブ、おかしのヒロヤ(株)、
六花酒造(株)、(有)郷アルパジョン、チャーリーズジャム、
(株)ラグノオささき、青い森鉄道(株)、NPO法人 ACTY、(株)グロウス、
(株)しかないせんべい、地方独立行政法人 青森県産業技術センター
8. 内容



<会場MAP>



<イメージ>

- 【産直市】 旬の青森りんごやにんにくなどの野菜をはじめ、銘菓、地酒、りんごから作ったシードルやアップルブランデーなどを販売します。
- 【観光PR】 青森県内の観光名所などのご紹介を行います。
ミニ立佞武多(高さ2.6m)の展示もごさいます。
- 【イベント】 青森県の伝統芸能「津軽三味線」の生演奏、ご当地キャラクターやミスりんご等による地域の観光PRイベントを開催します。

12月6日(木)	11:00	オープニングセレモニー(青森県副知事等によるご挨拶) 津軽三味線生演奏、ご当地キャラクター等による観光PR
	14:00、16:00	津軽三味線生演奏、観光PRなど
12月7日(金)	11:30、14:00、16:00	津軽三味線生演奏、観光PRなど
12月8日(土)	11:30、14:00	津軽三味線生演奏、観光PRなど

おすすめ商品例

【色々なりんご】



青森県産りんご ふじ
 ((合)津軽ファーマーズクラブ)
 冬の青森県を代表する果実といえば、りんご！
 ふじは青森生まれの品種で、しゃっきりとした
 食感で甘みと酸味のバランスが絶妙です。
 他にもいろいろな品種のりんごをご用意しました。



パティシエのりんごスティック 4個入り
 600円 (榊ラグノオさきき)
 青森産のりんごを使ったスティックパイ。
 食べ応えのある大きなカットりんご入りです。

A-FACTORY
 のご紹介



A-FACTORY

りんご
 (ふじ・ジョナ)

果汁
 (発酵・熟成など)

シードル
 (炭酸注入)

ブランデー
 (蒸留)

出来上がり！

A-FACTORY は、青森駅のそばに建つ商業施設。地元のりんごをシードルや蒸留酒に醸造するシードル工房と、農作物や土産が買えるマルシェ、地元食材などを使ったフードコートがあります。

アオモリシードルスタンダード

750ml 1,300円

A-FACTORY

A-FACTORYで醸造している炭酸入りのお酒。すっきりと洗練された味わいは、青森産のジョナゴールドの酸味とふじの甘みを調和させて生まれます。



アップルブランデー

200ml 2,800円

A-FACTORY

アオモリシードルをフランス製の装置で蒸留してつくったアップルブランデーはアルコール度数52%。本数限定の新商品です！



らがる 10個入り 1,050円
 (榊しかかないせんべい)

しゃきとした食感のりんごのコンポートをバターの香りのする生地で包み、しっとり焼き上げました。



りんご酢 750円
 ((有)白神アグリサービス)

白神山にほど近い鱒ヶ沢町の風丸農場で生まれた爽やかな風味のりんごのお酢。酢の物やマリネ、焼き魚にかけても美味しいです。

【あおもりの味】



渋川のせんべい汁 945円
 (榊渋川製菓)
 本年度のB-1グランプリで金賞を獲得しました！もちもちしたせんべいと特産地鶏のつゆが美味しい郷土料理です



ごぼう茶 1,260円 (榊グロウス)
 青森県はごぼうの生産量日本一。テレビでも取り上げられ話題となった三沢の焙煎ごぼう茶です。



にんにくカレー 630円
 (榊味の海翁堂)
 にんにく生産量日本一を誇る青森のご当地カレー。田子産にんにくのkokoroと香りを楽しめる逸品です。



いちご煮 892円 (榊味の加久の屋)
 八戸の郷土料理「いちご煮」は椀に入れたウニがいちごに見える様からこう呼ばれています。豪華さと旨さから、今も最上級のもてなし料理として親しまれています。



みそ貝焼きの素(うす味)帆立貝殻セット 1,418円
 ((有)みなみや)
 ホタテの貝殻の上で貝を温めて、卵を1つ混ぜれば郷土料理「みそ貝焼き」の出来上がり。ご飯にも酒の肴にもオススメです。

【あおもりのおやつ】



こめたまスティックバーム 298円
 (榊スキップエッグ)
 2011年モンドセレクション受賞のバームクーヘン。青森産のお米を食べた鶏の卵を「こめたま」と名付けました。黄身が白いこの卵を使ったお手軽サイズのお菓子。



田酒あんぱん 150円 (榊セブール)
 地酒「田酒」の酒粕を入れた、地元で親しまれているオリジナルあんぱんです

※写真はすべてイメージです。販売商品は変更になる場合があります。