

～ものづくりを推進し、地域産業活性化を目指す～ 「のもの 1-2-3」(のもの ワン・ツー・スリー)プロジェクト始動

JR東日本グループでは、地域との連携強化を図り、鉄道ネットワークとエキナカ等の販路を活かしながら地域の魅力を掘り起こし、首都圏と地域の間で「ヒト」と「モノ」の循環を創出する「地域再発見プロジェクト」を推進しています。

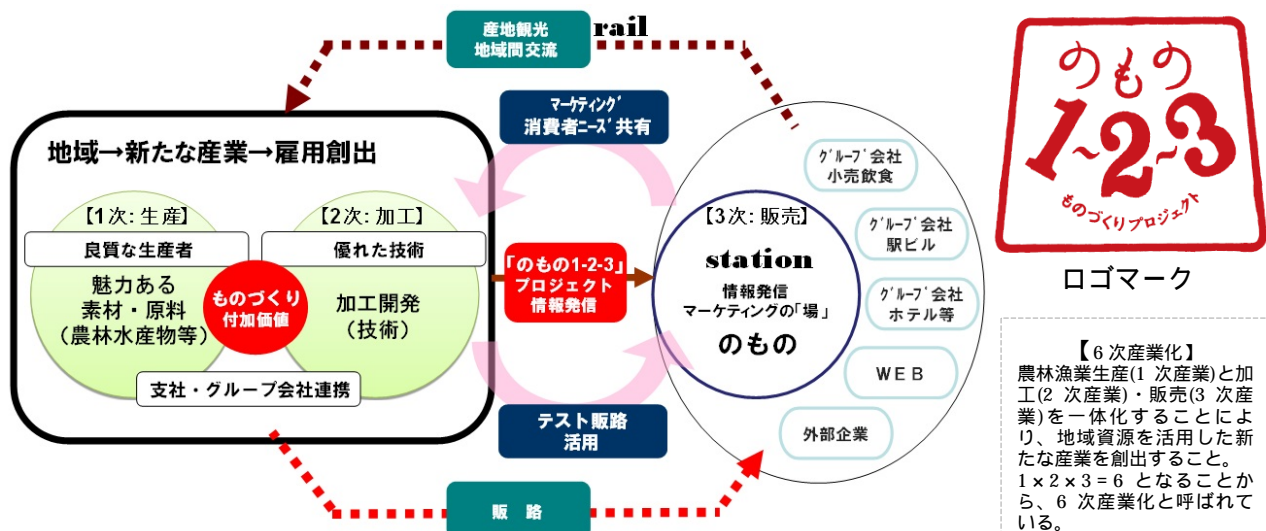
今回、各地域の魅力ある農林水産物等の素材を掘り起こし(1次産業)、地域の優れた加工技術等(2次産業)を組み合わせ、お客さま視点を踏まえた商品開発と販売(3次産業)を新たに推進するために、生産から販売までを一体化した「のもの 1-2-3」プロジェクトに取り組みます。

「のもの 1-2-3」プロジェクトは、商品開発と販売を通じて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「地域に生きる。世界に伸びる。」のもと、地域の発展に貢献していくことを使命として、「のもの 1-2-3」プロジェクトを通じて、地域との連携を強化してまいります。

1 JR東日本グループが取り組む「のもの1-2-3」プロジェクト基本概念

従来から取り組んできた地域再発見プロジェクトにおいて、より大きな循環を生み出すべく、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により、地域の6次産業化に向けたものづくりを推進していきます。そのために、「のもの」などエキナカを中心とした店舗等を活用して「マーケティング・消費者ニーズの共有」、「テスト販路の活用」、「食品表示や衛生基準など商品開発に関する情報の共有」などを行い、消費者が求める商品の開発につながる循環を創出していきます。これにより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り、雇用・交流人口の拡大促進に貢献します。



「のもの1-2-3」プロジェクト基本理念

①地域とともに地域の課題を解決、新たなマーケットを創出(地域イノベーション)

②1次(生産)・2次(加工)・3次(販売)が一体となった商品開発(販路視点からのものづくり)

③安全・安心で、豊かな生活を提案(付加価値の創造)

④産地観光・地域間交流の創出(ツーリズム創出)

2 推進中のものづくり案件

(1)青森の果物を使用した商品開発

JR東日本グループでは、地域と連携し、青森駅前に「A-FACTORY」(運営:株)JR東日本青森商業開発)を開業し、シードルの製造を行っています。そのシードルに続き、さらなる青森の魅力発信を図るべく、今回は、農家が生産したぶどう(スチューベン)の果汁を使用したアルコール飲料(発泡性果実酒)を醸造し、商品化します。

A-FACTORY で連携している津軽ファーマーズクラブが生産しているスチューベンを原料として使用。A-FACTORYにてアルコール飲料(果実酒)の醸造及び商品化を行います。販路は、A-FACTORY や「のもの」などの他、高級スーパー等も開拓していきます。



商品 :「AOMORI CIDRE
スチューベン スパークリングワイン」
スチューベン特有の酸味が特徴で、程良い甘味と渋みが楽しめます。
アルコール約5%
◆1次(素材・生産):
農業生産法人合同会社津軽ファーマーズクラブ
◆2次(製造・加工):
A-FACTORY(株)JR東日本青森商業開発)
◆3次(販売・流通):
A-FACTORY(同上)、のもの(株)ジェイアール東日本商事)等
◆販売開始(予定):
2013年9月末

(2)秋田の農作物を使用した菓子開発

JR東日本では、2012年10月に、北都銀行(秋田県秋田市)が中心となって設立した(株)あきた食彩プロデュースへ出資し、同社と連携して秋田県内の産業の活性化に取り組んでいます。今回は、秋田の米と枝豆を使用したお菓子の開発・販売について、支援していきます。

秋田県産の米「あきたこまち」と枝豆「あきたさやか」に着目し、それぞれの風味が活きるお菓子を開発しています。JR東日本グループは、商品化にあたり同社へ情報提供を行うとともに、ネットワークを活かして地元や首都圏にて販路提供を行っていきます。



商品 :「青豆のあきたこまちクラッカー」
秋田県産お米が主役のクラッカー。枝豆の風味がしっかりと感じられ、さくとした食感が絶妙です。
◆1次(素材・生産):
地元農家(大仙市産あきたこまち・県内産あきたさやか等)
◆2次(製造・加工): JA秋田おぼこ、(有)栄物産等
◆3次(販売・流通):
トビコ(秋田ステーションビル株)、
NEWDAYS(秋田エリア:株)JR東日本リテールネット)、
のもの(株)ジェイアール東日本商事)等
◆販売開始(予定): 2013年10月

(3) 信州ジビエを使用したファストフードの開発

野生鳥獣の肉はヨーロッパなどでは「ジビエ」と呼ばれ、特に鹿は低カロリー、高たんぱくでヘルシーな食肉として、また秋冬の味覚として楽しまれている食材です。情報発信性の高いエキナカ等で PR、販売し、信州ならではの自然の魅力を発信していきます。

信州の新たなブランド・魅力の発信としてジビエに着目しました。ジェイアール東日本フードビジネス(株)がこれまでの実績を踏まえ、地元加工団体とお客さまニーズ等を共有し、一体となってレシピを開発しています。今回はベッカーズ 20 店舗で、限定販売します。



商品：「信州ジビエ鹿肉バーガー」
信州の鹿肉を使用したミートパティに Grill したマッシュルームとオニオンを挟みました。秋に食べたいヘルシーなグルメバーガーです。

- 1次(素材・生産)： 飯伊連合猟友会(長野県飯田市)
 - 2次(製造・加工)： (有)星野屋(長野県飯田市)、
社会福祉法人まるこ福祉会(長野県上田市)
 - 3次(販売・流通)： ベッカーズ(ジェイアール東日本フードビジネス(株))
- 監修：藤木徳彦シェフ(長野県茅野市オーベルジュ・エスポワール)
販売開始(予定)：2013年11月

(4) 東京産農産物でつくる東京のおみやげ開発

耕作放棄地の解消を目指し、生産者や製造業者等と連携した6次産業化の取り組みを行います。今回は、東京の耕作地で栽培したサツマイモなどの野菜を、新たに、本物の「東京みやげ」となり得るスイーツとして商品化し、「エキュート東京」で販売します。

今回は、耕作放棄地の解消を目指すとともに、「地元産の地元みやげが欲しい」というお客さまのニーズを踏まえ、当社と(株)JR東日本ステーションリテイリングが、商品企画の段階から参画しています。また、エキュート東京内に専門店をOPENさせる予定です。



商品イメージ

ショップ名：スウィーツアトリエ「東京の畑から」
商品：さつまいものシアーズト、プリン、スイートポテト等
東京の畑で育ったサツマイモ(ベニアズマ)と上質な素材を、フランス菓子のレシピで融合させました。パティシエ界の重鎮であるブルミッシュの吉田菊次郎氏が監修した逸品です。

- 1次(素材・生産)： 農事組合法人郷園
(東京都内の畑で栽培するベニアズマ)
 - 2次(製造・加工)： (株)ブルミッシュ
 - 3次(販売・流通)： エキュート東京(株)JR東日本ステーションリテイリング
- アドバイザー：(株)料理通信社
開店(予定)：2013年11月下旬

(5) 新潟の米粉を使用した菓子開発

JR東日本グループでは、新潟県十日町市において、地域の特産品である米(米粉)を活用した菓子を製造する食品工場を建設し、地域の情報発信や地域経済の発展に貢献していきます。

魚沼産のコシヒカリを使用し、お客さまニーズを踏まえ、(株)日本レストランエンタプライズが運営する食品工場ではアレルギー対応菓子(ケーキ等)、焼き菓子などを製造します。2014年秋から、NEWDAYS、ベックスコーヒーショップなどのエキナカ店舗で販売するとともに、グループ外の販路開拓も行っています。

商品イメージ



(画像はこれまでにJR東日本グループで米粉を使用し開発した菓子です)

商品：「魚沼産コシヒカリ(米粉)を使用した焼き菓子(仮)他」

米粉を配合することで、独特の食感(モチモチ、サクリ、しっとり)の焼き菓子に仕上げます。

- 1次(素材・生産)： 地元農家(魚沼産コシヒカリ)
- 2次(製造・加工)： (株)日本レストランエンタプライズ
- 3次(販売・流通)： NEWDAYS・KIOSK(株)JR東日本リテールネット
ベックスコーヒーショップ
(ジェイアール東日本フードビジネス(株)) 等

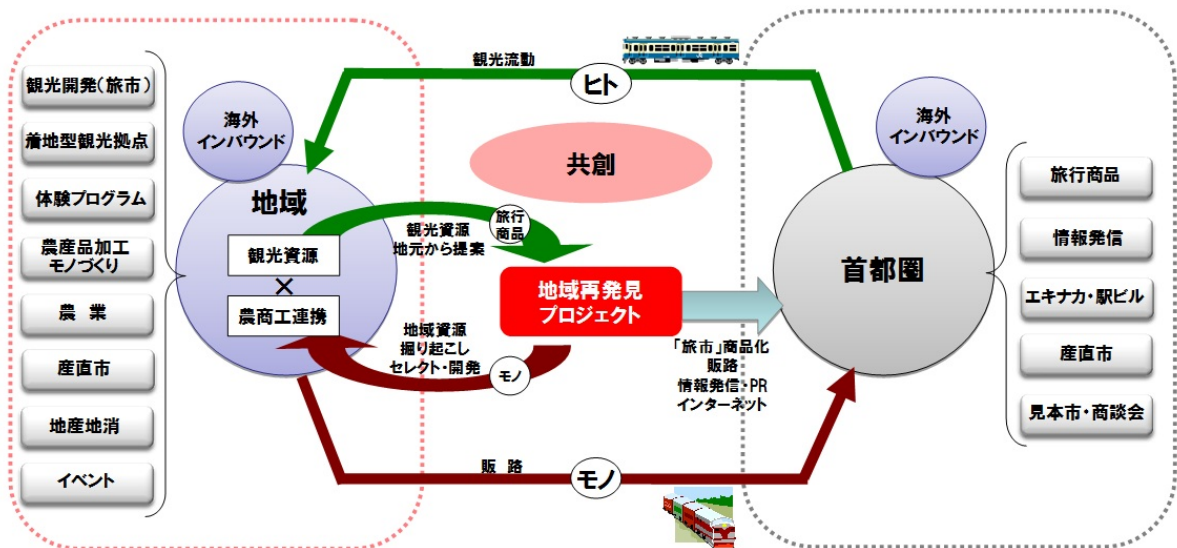
3 今後の取り組み

JR東日本グループでは、今後もお客さま視点から6次産業化に向けたものづくりを推進してまいります。東日本エリアにおいて、その土地の素材を活かしたその土地ならではの商品を企画・開発・販売し、各地域の農林漁業等、地場産業の活性化に貢献してまいります。

また、2012年1月20日に上野駅に開業した「のもの」に引き続き、「のもの2号店」の2013年度内オープンを目指すとともに、産直市を拡大して展開します。更には、WEBの活用による生産者支援や通信販売等、新たな取り組みも実施してまいります。

(参考1) 地域再発見プロジェクト

地域と連携しながら、伝統文化・祭り、伝統技術、地産商品など、地域の魅力を発掘・紹介し、首都圏と地域において「ヒト」と「モノ」の循環を創出することを目指したJR東日本グループが行う地域活性化プロジェクトです。地域と共に知恵を絞りながら、新たな魅力づくりと積極的な情報発信に取り組んでいます。



(参考2) 地産品ショップ「のもの」

上野駅の地産品ショップ「のもの」では、一定期間ごとに東日本を中心とした各地域にスポットを当てて「旬のもの、地のもの、縁(ゆかり)のもの」といった地域ならではの魅力を紹介しています。

