



新潟県十日町市の食の魅力を伝える 「十日町すこやかファクトリー恵比寿店」がオープン

- JR東日本グループは地域再発見プロジェクトの一環として、「十日町すこやかファクトリー恵比寿店」をJR恵比寿駅東口改札内にオープンします。
- 十日町産魚沼コシヒカリの米粉を使用したレモンケーキ、十日町産魚沼コシヒカリの手作りおにぎりの他、自然豊かな十日町特産の加工品を取り扱います。
- 十日町市にあるアレルギー対応工場「十日町すこやかファクトリー※（別紙参照）」で製造する卵・乳製品・小麦粉を使わない「すこやかケーキ」、「十日町産魚沼コシヒカリ」や「雪下人参ジュース」等の予約販売も行ないます。

1. 店舗概要

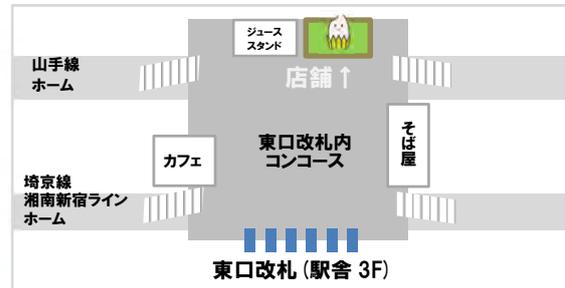
- 店舗名称：十日町すこやかファクトリー恵比寿店
- 営業場所：恵比寿駅東口改札内正面
- 開業日時：2015年7月27日（月） 7時00分
- 営業時間：7時00分～20時00分
- 運営会社：株式会社日本レストランエンタプライズ



米粒のカップケーキを
イメージした店名ロゴマーク



店舗イメージ



JR 恵比寿駅店舗位置

2. 主な取り扱い商品

- おにぎり各種
 - 塩むすび170円・ががなんばん190円
 - 紅鮭210円・ホッポロ漬け180円 等
 - 焼き菓子各種
 - レモンケーキ120円・ブラウニー120円
 - マーブルパウンドケーキ150円 等
 - 予約販売
 - すこやかフルーツケーキ3,085円
 - 十日町産魚沼コシヒカリ1kg 900円 等
- ※価格はすべて税込です。



商品イメージ

別紙

「十日町すこやかファクトリー」とは

JR東日本グループの地域再発見プロジェクトの取り組みの一環として、新潟県十日町市に2014年9月開業した食品工場です。東日本地域の素材を使用した菓子等の通常の焼き菓子商品に加え、十日町市の特産品である魚沼コシヒカリの米粉を使ったレモンケーキや卵、乳製品、小麦を使用しない食物アレルギー対応ケーキを、製造しています。



工場外観



ケーキ製造の様子



アレルギー対応商品「すこやかケーキ」



工場で製作した焼き菓子

- 所在地：新潟県十日町市上新井361番地1
- 延床面積：1,266㎡
- 製造能力：アレルギー対応ライン（ホールケーキ200台/時間）
通常商品製造ライン（小型焼き菓子1800個/時間）
- 経営主体：東日本旅客鉄道株式会社
- 運営会社：株式会社日本レストランエンタプライズ
- 技術提供：株式会社タカキベーカリー