

2016年10月6日

東日本旅客鉄道株式会社

地産品市場を拡大し、生産者と連携した地方創生への貢献

「おやつTIMES」で東北地方を盛り上げます

東北地方の5商品を10月18日に同時発売して東北全県の商品が勢揃い

JR東日本グループでは、東日本各地域の企業と開発した地産品菓子シリーズ「おやつTIMES」は、5つの新商品を10月18日に同時発売。これにより東北地方全6県の商品が勢ぞろい。地産品市場を拡大し、地域の生産者と連携した地方創生に貢献してまいります。

- 「おやつTIMES」シリーズは3月29日発売以降約5か月で、**44万個販売、出荷計画比約209%**を達成して地産品市場を拡大させています。
- 地産品をきっかけとして消費者に地域との縁をつくるというビジネスモデルが評価され、**2016年度グッドデザイン賞を受賞**しました。
- るるぶ.com(株)JTBパブリッシング)とタイアップして、**パッケージ裏面に各県の観光情報を掲載**して地域の魅力を発信します。

1. おやつTIMESとは・・・

東日本各地のおいしいものを取り揃えている地産品ショップ「のもの」を通じて出会った地域の生産者と連携して開発したお菓子のシリーズです。地域のお菓子を20～30代の女性が食べやすいサイズにして、作り手の想いを伝える雑誌型パッケージに詰め替えました。

毎日のごほうびとして、ちょっとひと息おやつを食べながら、旅するようなおやつ時間を提供します。

2. 「おやつTIMES」シリーズは10月18日、遂に東北全県の商品が勢揃い

これまでなかった秋田、宮城、山形を含む5商品を10月18日に新たに発売します。これにより既存の青森県の商品を含めて、東北地方全県の商品が勢揃いします。



【秋田県】※初登場
「秋田のきなこもちぼーる」



【宮城県】※初登場
「仙台のころころまころん」



【山形県】※初登場
「山形のみるくケーキ」



【岩手県】
「岩手のぶちグラノーラ」



【福島県】
「会津のチョコラスク」

3. 「おやつTIMES」シリーズは、3月29日の発売以降約44万個販売

お蔭さまで「おやつTIMES」シリーズは3月29日の発売以降8月31日までの約5ヶ月間で44万個を販売。計画比約209%を達成し、地産品市場を拡大させています。

4. 2016年度グッドデザイン賞を受賞

地産品をきっかけとして消費者に地域との縁をつくること。また、都心に合う商品を新たに「開発」するのではなく、「語り方」や「流通の仕組み」を変えることで、地域メーカーの負担を少なくし、新たな市場を創ったことが評価されました。



【グッドデザイン賞事務局 評価コメント】

地域を訪れたことが縁となって地産品を購入する、というのは今までもあることだが、地産品をきっかけに地域との縁をつくる、という発想がとても秀逸である。また、それを実現するために、たとえば物流の仕組みから再構築し、メーカーの事情をも勘案するなど、細やかでいて、軽やかに新たな市場を創出していることが素晴らしい。

※グッドデザイン賞について

グッドデザイン賞は、1957年に通商産業省（現経済産業省）によって創立された「グッドデザイン商品選定制度」を承継して、1998年より財団法人日本産業デザイン振興会が主催する、わが国で唯一の総合的デザイン評価・推奨制度です。

5. るるぶ.com (株)JTBパブリッシング とタイアップして各県の観光情報を掲載

消費者と地域との縁の創出機会を増やすため、今回発売する新商品から、パッケージの裏面に各県の観光情報を掲載します。

【例】会津のチョコラスク

パッケージ裏面：大内宿の観光情報



【10月18日発売新商品詳細】東北新商品5品

秋田県 (初登場県)

サクサクころりん きなこの風味

秋田のきなこもちぼーる

おやつ TIMES

秋田の
きなこもちぼーる

KINAKOMOCHI BALL FROM AKITA



サクサクころりん
きなこの風味

ふんわり軽くてサクサクの食感がくせになる「きなこもちぼーる」。秋田県で栽培されている、粘りとコシのあるもち米「たつこもち」を使ったお米のお菓子です。口に入れると香ばしいきな粉の風味が広がり、まるで、きな粉餅を食べたときのような懐かしい気分になります。米どころ・秋田ならではの味わいをお楽しみください。

価格：オープン価格

製造者：秋田いなふく米菓舗

おやつ TIMES

伝統技術が美しい
曲げわっぱ



秋田杉の樽木を巻き込むように曲げて作る曲げわっぱは保温性にすぐれ、お弁当箱などに重宝されています。余分な水分を吸収してくれ、ほんのり木の香りがつくのでお米が美味しく感じられます。キットから組み立てる手作り体験もあり、ものづくりに興味がある初心者でも安心です。

333.com
http://www.333.com
秋田の美味しい情報はQRコードからご覧いただけます。

パッケージ裏面：曲げわっぱ作りの観光情報

ふんわり軽くて、サクサクの食感がくせになる「きなこもちぼーる」。秋田県で栽培されている、粘りとコシのあるもち米「たつこもち」を使ったお米のお菓子です。口に入れると香ばしいきな粉の風味が広がり、まるで、きな粉餅を食べたときのような懐かしい気分になります。米どころ・秋田ならではの味わいをお楽しみください。

製造者の声：

秋田いなふく米菓舗 大貫利夫さん

きなこの風味が引き立つように、まぶす分量にこだわりました。当社独自の製法で丸く焼き上げています。

宮城県 (初登場県)

サクッと広がる落花生の香り

仙台のころころまころん

おやつ TIMES

仙台の
ころころまころん

MAKORON FROM SENDAI



サクッと広がる
落花生の香り

まあるい形がかわいらしい「まころん」。サクッと食べれば、落花生の香ばしさが口いっぱいに広がります。じつは、まころんのルーツは、イタリア生まれのアーモンドの粉を使った焼き菓子。それが日本で独自に発展し、落花生で作られるようになりました。昔から仙台の人々をなごませてきた、伝統の味です。

価格：オープン価格

製造者：㈱伊藤食品工業所

おやつ TIMES

おやつ時間、さあ、今日どこに旅しようかな。

お知りなさい松島へ
松島流灯会海の堂



夏日本大震災の年に始まった祭りが中心となり、未来のための震災記憶をコンセプトに結ばれた夏祭りです。松島松島の景観を大切に、お高麗先会や灯籠流し、盆踊りなど日本の伝統、復興を守りながらも、炎筒花火、屋台、子供達のワークショップなど夏祭りの賑やかさも取り入れ、子供から大人まで楽しめます。日本三景松島の風景とともに「ふもろ」との夏を感じてみませんか。

333.com
http://www.333.com
秋田の美味しい情報はQRコードからご覧いただけます。

パッケージ裏面：松島の観光情報

まあるい形がかわいらしい「まころん」。サクッと食べれば、落花生の香ばしさが口いっぱいに広がります。じつは、まころんのルーツは、イタリア生まれのアーモンドの粉を使った焼き菓子。それが日本で独自に発展し、落花生で作られるようになりました。昔から仙台の人々をなごませてきた、伝統の味です。

製造者の声：

㈱伊藤食品工業所 (仙臺まころん本舗) 伊藤幸明さん

自社で落花生をいって粉末にし、機械にまかせず手作業で作っているから、食感が抜群にいいですよ。

山形県（初登場県） 山形のみるくケーキ

濃厚ミルクの懐かしいおいしさ

おやつ TIMES

山形のみるくケーキ

MILK CAKE FROM YAMAGATA



濃厚ミルクの懐かしいおいしさ

練乳をじっくり煮つめ、板のように薄くのばして乾燥させた「みるくケーキ」。山形県で昭和初期から愛されているおやつです。日本初の乾燥粉ミルク会社「日本製乳」に由来し、作り手さんの「栄養価が高くおいしいから、お菓子のアレンジしては」という声から生まれたとか。今も昔も変わらない味が魅力です。

価格：オープン価格
製造者：日本製乳(株)

おやつ TIMES

車窓眺めてほっこり足湯

温泉に入ってお湯を飲んでおいしいものが食べたい……。そんな豊富な欲求を満たしてくれる観光列車が「とれいゆつばさ」です。車窓から眺める東北の美しい景色とともに足湯を楽しむ車両は、山形の地産を飲むパーカウターや湯上りラウンジも備えられていて、車内にいながらまるで温泉街を散歩するように楽しめます。

333.com
http://www.333.com

山形の新しいお湯情報はQRコードからご覧いただけます。

パッケージ裏面：「とれいゆつばさ」の観光情報

練乳をじっくりと煮つめ、板のように薄くのばして乾燥させた「みるくケーキ」。山形県で昭和初期から愛されているおやつです。日本初の乾燥粉ミルク会社「日本製乳」によると、作り手さんの「栄養価が高くおいしいから、お菓子のアレンジしては」という声から生まれたとか。今も昔も変わらない味が魅力です。

製造者の声：

日本製乳(株) 山際良広さん

パリッとしてホロリとくずれる独特の食感を守るため、レシピは発売当時のままにしています。

岩手県 岩手のぷちグラノーラ

ザクツと軽くてベリーの味わい

おやつ TIMES

岩手のぷちグラノーラ

いちご味

GRANOLA BITES FROM IWATE



ザクツと軽くてベリーの味わい

岩手県産の雑穀を栽培されています。その食文化を生かした新たなおやつが、「ぷちグラノーラ いちご味」です。岩手県産のナンブコムギを使った白せんべいを砕き、きび、いちごとクランベリーのドライフルーツを混ぜて水あめで固め、伝統と今どきの味を融合させています。

価格：オープン価格
製造者：(株)小松製菓

おやつ TIMES

おやつ時間、さあ、今日どこに飲もうかな。

ものづくりのおもしろさを体験

「盛岡手づくり村」は、盛岡近郊の閑静な風景地である。つなび風景に向かう途中、新所帯のゆるい施設です。盛岡鉄器や道具、ぬいぐるみや食品など岩手を代表する特産品や地産産品が並び、製作工程を間近に見られます。ホームパン(蒸しパン)や南無せんべいの手鏡体験など様々な体験メニューも用意されていて、岩手の工芸品を見て、ふれて、学ぶことができます。そのほか、岩手町から距離離れた盛岡手づくり村の見学もできます。

333.com
http://www.333.com

岩手県産の新しいお湯情報はQRコードからご覧いただけます。

パッケージ裏面：盛岡手づくり村の観光情報

岩手県では、古くからあわ、ひえ、きびなどの雑穀が栽培されています。その食文化を生かした新たなおやつが、「ぷちグラノーラ いちご味」です。岩手県産のナンブコムギを使った白せんべいを砕き、きび、いちごとクランベリーのドライフルーツを混ぜて水あめで固め、伝統と今どきの味を融合させています。

製造者の声：

(株)小松製菓 高峯博之さん

いちごとクランベリーの酸味を生かし、ベリー感を強く出すため、幾度も試作を重ねた自信作です。

福島県 会津のチョコラスク ミルクチョコ味

軽くてサクッ 新食感チョコラスク

おやつ TIMES

会津のチョコラスク

ミルクチョコ味

CHOCOLATE RUSK FROM AIZU



軽くサクッ
新食感チョコラスク

チロリとサクッとした食感、口当たりがやさしい。チョコレートとラスクの組み合わせが、大人気のスイーツ。会津の産物、みそぱんをアレンジしたラスク。チョコレートとラスクの組み合わせが、大人気のスイーツ。会津の産物、みそぱんをアレンジしたラスク。

福島県 みそぱん

おやつ TIMES

おやつ時間、さあ、今日どこに楽しようかな。

のどかな山嵐で江戸の旅気分



江戸時代、下野街道の雄町町のひとつとして栄えた大内宿は、春風に出てきそうな風情を今に伝える山嵐の風情です。昭和54年、国の「重要伝統的建造物群保存地区」に指定され、菅原藩が当時の客路にゆかりがありました。宇津藩の古民家は南会津の郷土料理やそばを響代わりにもそばを食べると高品質なそばなどを提供する食卓や民芸品などの土産店が軒を連ねています。江戸時代の旅気分でのんびり賞を堪能しましょう。

ふるみ.com
http://www.furumi.com/

パッケージ裏面：大内宿の観光情報

会津で昔から愛されているみそぱんを、ミルクチョコレートに浸して焼き上げた、ご当地ならではのチョコラスク。みそぱんのまあるい形を感じさせるように厚めにカットしているのがポイントです。チョコをしっかりとしみ込ませているのに、驚くほど軽くてサクサク。リズムカルな食感を楽しんでください。

製造者の声：
㈱オノギ食品 五十嵐 明さん
 会津の駄菓子「みそぱん」をアレンジしました。二度焼きすることで、サクサクの歯ざわりに仕上げています。

価格：オープン価格
 製造者：㈱オノギ食品

「おやつ TIMES」はこの他にも青森県の商品を含む東日本各地域のお菓子を16品ラインナップ



※本リリースに掲載した各商品のパッケージデザインは、実際の物と異なる場合があります。

取扱い箇所 NewDays、NewDays KIOSK、紀ノ国屋、ベックスコーヒーショップ、ドリップマニア、のもの、一部列車の車内販売 他 ※一部取扱いのない商品や店舗がございます。

公式サイト <https://www.jreast.co.jp/nomono/oyatsutimes/>