



2018年5月25日

JR東日本 横浜支社

【静岡プレデスティネーションキャンペーン】 のもの居酒屋“かよひ路”・のものレストラン“みやこ”にて 「伊豆食材フェア」を開催します

2019年4月から開催される「静岡デスティネーションキャンペーン」に向けたプレキャンペーンの一環として、静岡県伊豆地方の魅力発信を目的とした「伊豆食材フェア」を開催いたします。

「のもの居酒屋“かよひ路”（上野駅）」「のものレストラン“みやこ”（品川駅）の2店舗にて、伊豆の食材をお楽しみいただけるメニューをご用意いたしました。

伊豆半島は三方を海に囲まれ、天城山もあり自然豊かな地域です。伊豆には今回ご紹介する食材をはじめとして、まだまだ知られていない海の幸、山の幸、大地の恵みがたくさんあります。このフェアメニューを通して、伊豆の魅力を再発見し、現地に足を運んで「自分だけの、新しい伊豆」をぜひご体感ください。

1. 「伊豆食材フェア」概要

- (1)開催期間 2018年6月1日(金)～8月31日(金)
- (2)対象店舗 ①上野駅 のもの居酒屋“かよひ路”
②品川駅 のものレストラン“みやこ”
- (3)運営会社 ジェイアール東日本フードビジネス(株)
(本社:東京都北区、代表取締役社長:明智 俊明)
- (4)メニュー展開 ①上野駅 のもの居酒屋“かよひ路” 12メニュー(うち、ランチ1メニュー)
②品川駅 のものレストラン“みやこ” 6メニュー

【商品イメージ】 ※期間中提供できない場合もございます。全メニューは別紙を参照ください。



「みしまコロッケ」

「手掘り」、「天日干し」、「風乾」にて熟成した三島馬鈴薯を100%使用。クリーミーで芳醇な味わいが楽しめます。



「伊勢海老殻絞り豆乳冷やしうどん」

当社の6次産業化商品の「殻絞り海老ソース」をふんだんに使用。濃厚な伊勢海老エキ스가豆乳と絶妙なハーモニーを醸し出します。



「潮かつおじゃがバター」

出汁の起源ともいわれ、風味豊かな西伊豆伝統の「潮かつお」をホクホクのじゃがバターにかけました。シンプルな味を楽しめます。



「伊豆の地酒」

伊豆で唯一の酒蔵、万大醸造の日本酒。宇佐美火山帯の湧水で仕込み、静岡県産の酒米を使用。地元にこだわった味が楽しめます。

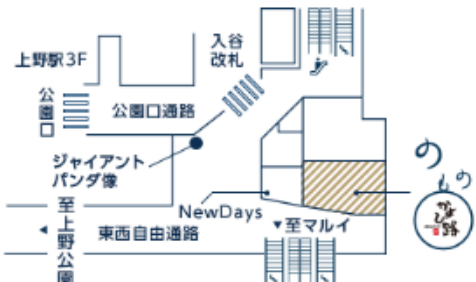
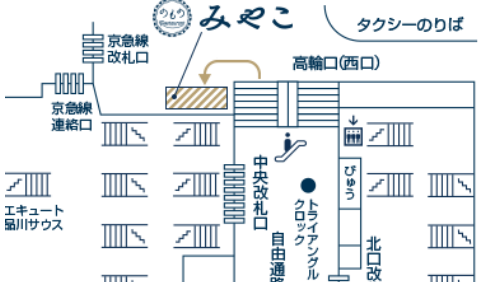
2. 食材の「届け人」

伊豆の魅力は食の宝庫。地域に伝わる伝統食材から誰もが知っている旬の食材まで、もっとと首都圏のみなさまにも知り、味わってもらいたい、という食材の「届け人」の熱い想いがこもっています。

【届け人(一部)】

				
山本雅弘 (株)東平商会 代表取締役	佐藤智昭 万大醸造(合) 代表取締役	中島繁 三角屋水産(有) 副社長	芹沢安久 カネサ鯉節商店 代表取締役	渡辺一彦 渡辺水産 代表取締役
三島馬鈴薯のおいしさに惚れ込み、生産量の3分の1にあたる160トンを生入れています。三島市と生産者とコラボして取り組む「 <u>みしまコロッケ</u> 」は大好評です。	伊豆半島で唯一の酒蔵。伊豆の海の幸、山の幸のおいしさを引き立てる酒造りを目指しています。 <u>(伊豆の地酒)</u>	伊豆にはまだまだ埋もれたプレミアム食材がある！とUターンし、家業を手伝うようになって18年。2016年には当社と連携した6次産業商品「 <u>伊豆のちから 縞紋り海老ソース</u> 」を開発いただきました。	田子で136年、伝統製法によるかつお節と潮かつおを作っています。潮かつおは出汁の起源ともいわれ、江戸時代には広く普及しましたが、現在では西伊豆の田子地区で唯一作られています。	日本一の漁獲高を誇る金目鯛をはじめ、伊豆近海の豊かな水産物を提供しています。下田のイサキ漁は一本一本丁寧に釣りに上げています。

3. 店舗概要

店舗名	のもの居酒屋“かよひ路”	ものレストラン“みやこ”
場所	JR上野駅 入谷改札外 パンダ橋口脇	JR品川駅 改札外 高輪口1F
店舗概要	東日本各地域の食材を使用したメニューと、東日本13県の厳選した地酒を楽しめるお店です。	季節、素材にこだわり、料理長が東日本各地域の食材を使用したオリジナルメニューを開発、提供するお店です。
営業時間	平日: 11時～22時30分 土曜: 11時～22時 日祝: 11時～21時 〔ランチタイム 平日: 11時～15時30分〕 土休: 11時～15時	平日: 7時30分～23時 土日祝: 9時～22時
電話番号	03-3844-9211	03-3446-5435
店舗外観		
地図		

※画像は全てイメージです

別紙 伊豆半島 MAP と各食材の産地



別紙 【のものの居酒屋“かよひ路”】 メニュー一覧

メニュー名	販売価格	商品説明	イメージ
メニュー ランチ			
いず御膳	1,380円	伊勢海老殻絞り豆乳冷やしうどんをメインに瀬かつおぶっかけ飯、みしまコロッケやつんつん漬けといった伊豆の食材をまるごと楽しめるランチ限定の御膳です。	
グ ラ ン ド メ ニ ュ ー	夏野菜と蒸し鶏のわさび和え	旬野菜と蒸し鶏を、伊豆名産“刻みわさび”でさっぱり和えました。お酒のすすむ逸品です。	
	西伊豆伝統の味 瀬かつおじゃがバター	古来より縁起の良い食として正月神棚にお供えた保存食。鯉節の原形ともいわれています。そんな風味豊かな“瀬かつお”をホクホクのじゃがバターにたっぷりかけました。シンプルな美味しさをお楽しみください。	
	下田渡辺水産直送 イサキの揚げ漬け 梅風味仕立て	下田、渡辺水産より入荷。初夏から旬を迎えるイサキをカラッと唐揚げにし、さっぱり梅風味だれに漬けました。薬味と相性が抜群です。	
	伊東のちんちん揚げ 磯辺仕立て	“ちんちん揚げ”とは鉄鍋の底を“ちんちん”と音を立てる様子から呼ばれたそうです。鰯のさつま揚げを磯辺仕立てにしました。おつまみにピッタリです。	
	みしまコロッケ	「手堀り」、「天日干し」、「風乾」、にて熟成した三島馬鈴薯（メークイン）を100%使用しました。クリーミーで自然な甘みを感じる芳醇な味わいを堪能ください。	
	下田小木曾商店より 本日の干物	明治33年創業の老舗、下田小木曾商店さんの干物をご用意しました。熟練の職人さんが手間隙を惜しまず仕上げた、保存料不使用のこだわりの美味しさをご堪能ください。	
	伊勢海老殻絞り 豆乳冷やしうどん	伊勢海老の殻と身から摂れた“伊勢海老殻絞り”。伊勢海老の凝縮したエキスが豆乳と美味しいハーモニーを奏でます。つるつと豆乳冷やしうどん仕立てをお楽しみください。	
	特別本醸造 「脇田屋」	静岡県産の山田錦、五百万石を使用。味わいはふくらみがあってキレがあるまろやかな味。後味すっきり。	
	万大醸造 「あらばしり」	昔からファンが多く、淡麗辛口のすっきりした味。冷または常温、ぬる燗で。	
	純米吟醸 「萬籬（ばんよう）」	静岡県初のオリジナル酒米「誉富士」を100%使用。芳醇で口中さわやか味わい。冷またはぬる燗がおすすめです。	
	3種のみくらベセット	伊豆のお酒が、全種お楽しみいただけます。	

別紙 【のもののレストラン“みやこ”】メニュー一覧

メニュー名		販売価格	商品説明	イメージ
グ ラ ン ド メ ニ ュ ー	伊豆殻絞り海老ソース のちゃんぽん	1,180円	伊勢海老の殻と身から絞った旨みたっぷりのソースを添えました。濃厚な美味しさをご賞味ください。	
	三島のコロッケ	580円	三島馬鈴薯で作った三島のコロッケは、サクッとした衣とクリーミーな甘さが魅力のコロッケです。小さなお子さまにも是非召し上がって頂きたい一品です。	
	伊豆 釜揚げしらす丼	1,280円	伊豆産釜揚げしらすを使用した海味丼。薬味と醤油で釜揚げしらすの旨みをお楽しみください。	
	伊東名物 鯖のさつま揚げ	530円	伊東市の郷土料理。鯖のすり身に、数種の野菜を混ぜて揚げました。ビールや日本酒のお供にどうぞ。	
	いたわさ 伊豆天城極上 わさび漬添え	580円	伊豆名産のわさび漬をご用意いたしました。ふんわりと風味豊かな酒粕の香りと、ツーンと辛味のあるわさび漬は、かまぼこの相性抜群です。	
	ベアード ライジングサン パールエール	900円	言葉にできないほど複雑で奥が深く、バランスをしっかりととらえています。ポップの風味に富んだ、爽快なビールです。	