

2019年11月28日
有限会社三角屋水産
ウェルエル株式会社
東日本旅客鉄道株式会社 横浜支社

「伊豆のチカラ」新商品販売開始！

JR東日本横浜支社では、6次産業化プロジェクト「のもの 1-2-3 プロジェクト」※1の一環として、地域の方々と連携し、さまざまな6次産業化商品を「伊豆のチカラ」として開発してまいりました。

今回の新商品も、伊豆の自然で育まれた地元ならではの食材を手軽にお楽しみいただけるよう商品化いたしました。

※1 地域農業の活性化や地産地消を推進するJR東日本の進める6次産業化プロジェクト

1. 新商品ラインナップ



(1) しおかつうどんスナック

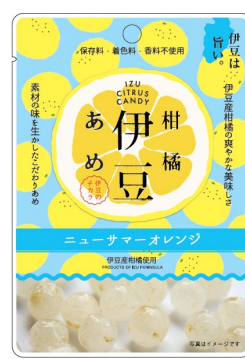


(2) 伊豆柑橘ぴーる

「スイートチョコレート」



「ホワイトチョコレート」



(3) 伊豆柑橘あめ

「ニューサマーオレンジ」



「伊豆レモン & 海塩」

2. 発売箇所

神奈川県内、静岡県内の以下の NewDays のほか、「伊豆クレイル」車内などでもお買い求めいただけます。

【発売予定箇所】

■NewDays (NewDays 川崎・NewDays 横浜南口・NewDays 桜木町・NewDays 小田原中央・NewDays 湯河原・NewDays 熱海・NewDays ミニ 伊東 1 号)

■ラスカ熱海

■伊豆エリアのお土産ショップ等

■伊豆クレイル2号車バーカウンター

■のもの (のものの上野店・のものの東京駅グランスタ丸の内店・のものの秋葉原)



伊豆クレイル2号車バーカウンター

3. 発売時期

11月28日(木)より順次発売開始。

4. 商品詳細

(1) しおかつおうどんスナック

■商品概要：

「しおかつお（潮かつお）」を使用した、しおかつおうどん（2017 東海・北陸 B-1 グランプリ in 富士でゴールドグランプリ受賞）を手軽に味わえるようにスナックにしました。かつおの風味があとをひくおいしさです。

■販売価格：350 円（税抜）／希望小売価格

■内 容 量：60g

■製 造 者：有限会社三角屋水産

(2) 伊豆柑橘ぴーる （スイートチョコレート／ホワイトチョコレート）

■商品概要：

伊豆柑橘を代表するニューサマーオレンジの果皮（ピール）をチョコレートでコーティング。
チョコレートの甘さが口いっぱいに広がり、柑橘のさっぱりとした風味がおいしさを引き立てます。

■販売価格：320 円（税抜）／希望小売価格

■内 容 量：30g

■製 造 者：ウェルエル株式会社

(3) 伊豆柑橘あめ （ニューサマーオレンジ／伊豆レモン＆海塩）

■商品概要：

伊豆柑橘の果皮をとじ込めてあめにしました。

「ニューサマーオレンジ」は甘さの中にニューサマーオレンジの果皮がフレッシュな酸味を引き出しています。

「伊豆レモン＆海塩」は伊豆の温暖な気候を利用して丁寧に育てられたレモンを使用。

海水ミネラルが最大になると言われている満月の日に採取した「満月の塩」が味を引き立てます。
運動のお供にも最適です。

■販売価格：220 円（税抜）／希望小売価格

■内 容 量：30g

■製 造 者：ウェルエル株式会社

5. 伊豆のチカラについて

“伊豆半島の魅力発信”をコンセプトに、JR東日本グループと地域が連携し、地域素材の需要拡大や観光振興につなげるプロジェクトで、6次産業化商品の開発等を通じて、伊豆の魅力を掘り起こす地域ブランディングを行っています。
JR東日本横浜支社が携わる6次産業化商品のロゴマークとして 2016 年より使用しています。



※店舗により発売時期、取扱い商品が異なります。

※本リリースの内容はあくまでも予定であり、予告なく変更することがございますのでご了承ください。

※記載情報は、2019年11月28日現在の情報です。

※画像等はすべてイメージです。

【しおかつうどんスナック】（有限会社三角屋水産）

「潮かつお」とはカツオを丸ごと塩に漬けこみ、乾燥させて作られる、カツオの乾干し塩蔵品で、静岡県でも有数の鰹一本釣りを行っていた西伊豆田子漁港で 130 年以上前の江戸時代から作られていました。

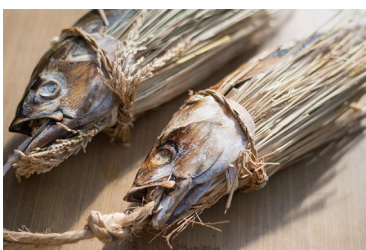
西伊豆では、航海安全と豊漁豊作・子孫繁栄を祈願し、「正月魚」(しょうがつよ)という名のお正月飾りとしてお供えし、三が日が過ぎると振る舞われる大変縁起の良い食べ物です。

西伊豆町が潮かつおによるまちおこしに取り組んでいることや「2017 東海・北陸 B-1 グランプリ in 富士」で「西伊豆しおかつうどん」がゴールドグランプリを受賞していることから、今年の静岡デスティネーションキャンペーンのノベルティとして開発されました。

■パッケージデザイン

2005 年に「夕陽日本一」宣言を行った西伊豆町の「夕陽」を全体イメージとし、地域の食文化を起想するようなデザインにしました。

「しおかつお」の文字にインパクトを持たせることで、少しでも「しおかつお」を知り、伊豆の伝統的な食文化に触れていただき、西伊豆の魅力に興味を持っていただきたいという想いを込めています。



(参考) 潮かつお



(参考) しおかつうどん



【しおかつうどんスナック】

■プロジェクトメンバー

JR 東日本 横浜支社
(伊豆のチカラ商品企画・開発・調整)

【1次(生産)】

カネサ鰹節商店

(西伊豆町の鰹節会社)

創業 130 余年の老舗鰹節店。
昔ながらの伝統製法を受け継ぎ、本枯れ鰹節・潮鰹・塩辛・削り節などを製造、販売。

×

【2次(加工)】

有限会社三角屋水産

(西伊豆町の製造卸会社)

伊豆の伝統食材「潮鰹」を現代風にアレンジした「万能塩鰹茶漬け」を生み出すなど、伊豆の魅力を活かした商品を多数製造、販売。

×

【パッケージデザイン】

K Design Office

(伊豆の観光・デザインディレクター)

伊豆の観光素材の掘り起こし、観光企画の造成、情報サイトの運営、各種観光パンフレットなどのデザイン製作など、伊豆の観光発展に尽力。

【伊豆柑橘ぴーる（スイートチョコレート・ホワイトチョコレート）】（ウエルエル株式会社）

静岡デスティネーションキャンペーンに合わせて発売された「伊豆柑橘ぴーる（ニューサマーオレンジ）」をこれからの季節にぴったりなチョコレートでコーティングした商品にしました。

【伊豆柑橘あめ（ニューサマーオレンジ・伊豆レモン＆海塩）】（ウエルエル株式会社）

伊豆にはニューサマーオレンジのほか、たくさんの柑橘が豊富に栽培されています。今回は伊豆産のレモンに注目しました。日本へのレモンの伝来は熱海の地であったと言われており、今でも大切に栽培されている伝来のレモンをいただき、より温暖な気候が魅力の伊豆を知っていただくきっかけにしたいという思いから開発に至りました。

■パッケージデザイン

伊豆を象徴する柑橘のイメージをデザインしました。

チョコ・あめ共に伊豆柑橘ぴーるから生まれた商品のため、一貫したデザインとなっています。



【伊豆柑橘ぴーる】

「スイートチョコレート」



「ホワイトチョコレート」



「ニューサマーオレンジ」



【伊豆柑橘あめ】

「伊豆レモン＆海塩」

(参考) 【伊豆柑橘ぴーる】「ニューサマーオレンジ」
2019年4月6日（土）より販売中



■プロジェクトメンバー

JR 東日本 横浜支社
(伊豆のチカラ商品企画・開発・調整)

【1次(生産)】

【ニューサマーオレンジ】

伊豆太陽農業協同組合
(伊豆半島南部の農業協同組合)

【伊豆レモン】

伊東市内果樹園

×

【2次(加工)】

ウエルエル株式会社
(三島市の製造卸会社)

四季折々の伊豆の果実を、こだわりの原料と製造方法でゼリーやピールに加工し伊豆の魅力を発信。

×

【パッケージデザイン】

K Design Office

(伊豆の観光・デザインディレクター)

伊豆の観光素材の掘り起こし、観光企画の造成、情報サイトの運営、各種観光パンフレットなどのデザイン製作など、伊豆の観光発展に尽力。