



## 東京駅で「富山湾の秋の味覚」フェアを開催します ～北陸新幹線で富山県産鮮魚を輸送～



富山の「きときと」(富山の方言で「新鮮」)で、美味しい海の幸を東京の皆さまに味わっていただくべく、富山県、西日本旅客鉄道株式会社、東日本旅客鉄道株式会社、株式会社鉄道会館の4者が連携し、東京駅の飲食店などで「富山湾の秋の味覚」フェア(レストランフェア)を開催します。

北陸新幹線を活用した鮮魚の高速輸送を実施し、鮮度抜群、まさに「きときと」の食材をお届けします。

富山湾の宝石と呼ばれる「シロエビ」を中心に、魅力的な食材・メニューをご用意しました。

コロナ禍に負けない、元気な富山の味覚をぜひ東京駅でお楽しみください。

### ■ 「富山湾の秋の味覚」フェア

- (1) 実施日時 : 2020 年 10 月 1 日～31 日 ※一部メニューは漁港休漁日除く
- (2) 場 所 : JR 東日本 東京駅構内の飲食店(詳細は別紙参照)
- (3) 内 容 :
  - ① 北陸新幹線で運んだ富山の鮮魚メニューの提供(店舗限定、一部メニューのみ)
  - ② 富山の美味しい食材を使用した限定メニューの提供

### ■ 食材一例



「シロエビ」



「高志の紅ガニ(紅ズワイガニ)」



「ホタルイカ」



「べっ嬢さくらます うらら」

※新幹線での輸送は一部の鮮魚類に限ります。

### ■ レストランメニュー(一例)

- ・白エビと秋野菜の天津飯
- ・白えびのバラ天麩羅
- ・富山県産紅ズワイガニ姿盛り
- ・ホタルイカの沖漬け
- ・富山県産サクラマス「べっ嬢さくらます うらら」のマリネオレンジとフェネル



白えびのバラ天麩羅



ホタルイカの沖漬け

### (参考)富山湾について

立山連峰や富山湾等、豊かで美しい自然環境に恵まれている富山県は四季を通して、新鮮で美味しい海の幸・野の幸・山の幸の宝庫となっています。なかでも、「天然の生け簀」と呼ばれる豊穰な富山湾では、冬の王様「ブリ」や「高志の紅ガニ(紅ズワイガニ)」をはじめ「ホタルイカ」、「シロエビ」等、多種多様な魚介類が水揚げされています。



新湊漁港の屋セリ

※対象店舗等レストランメニューフェアの詳細については、別紙をご確認ください。

※当リリースは9月25日時点の情報です。天候等の状況により、内容が変更となる場合があります。

※写真は全てイメージです。

### 新幹線輸送

#### 新幹線で運んだ新鮮な食材を使用したメニュー。

※毎週日曜日、10月2日（金）、28日（水）および荒天日は休漁のため提供を休止させていただきます。  
また、10月3日（土）、5日（月）は紅ズワイガニを使用したメニューは休漁のため休止させていただきます。  
※各日17:00ころからの提供開始となります。  
※店舗によりメニューの展開期間が異なります。  
※内容は9月25日（金）時点の情報であり、変更となる場合がございます。  
詳細はHP（<https://www.tokyoinfo.com>）にてお知らせさせていただきます。

## 新幹線で富山湾から東京駅へ産地直送！新鮮素材を堪能できる期間限定メニュー

こし アカ

### 【「高志の紅ガニ」について】

富山湾内で漁獲される紅ズワイガニは3,000m級の山々が連なる北アルプスから流れ出る良質な水や豊富なプランクトンで育つため、その味は格別です。「旨味」「甘味」とともに抜群で、また、漁港から漁場までの距離が近く水揚げされてすぐに出荷されるため、とても新鮮です。



（「高志の紅ガニ」イメージ）

### 【「シロエビ」について】

富山湾独特の海底谷「藍瓶（あいがめ）」に群泳するシロエビ。体長は約6センチで、水揚げ直後、透明感のある淡いピンク色をした姿から「富山湾の宝石」と称されます。漁として成り立つのは富山湾だけで、地元の漁業者の努力のもと資源管理を行いながら、大切に漁獲されています。



（シロエビ イメージ）

### 富山県産紅ズワイガニ姿盛り

税込価格：1,500円

店舗：いろり庵／施設：北町ダイニング（改札外）

富山県産の紅ズワイガニを丸ごと一匹使用。濃厚なカニ味噌と一緒に楽しみいただけます。

### 新幹線輸送



### 富山湾産の『白エビ』とズッキーニのインサラータ柑橘の香り

税込価格：990円

店舗：TO今日BAR／施設：グランスタ東京（改札内）

鮮度抜群の富山県産シロエビを使用して、甘さとほんのりした苦さの相性が良いギリギリまで薄く切ったズッキーニとレタスを合わせ、オレンドイルとライムの香りを添えました。

### 新幹線輸送



### 白エビと秋野菜の天津飯

税込価格：1,400円

店舗：中国老舗 天津飯店／施設：黒堀横丁（改札外）

看板メニューの天津飯に鮮度抜群のシロエビと旬の秋野菜を使用した期間限定の特製天津飯です。

### 新幹線輸送



### 白えびのバラ天麩羅

税込価格：980円

店舗：日本酒スローフード方舟／施設：黒堀横丁（改札外）

“富山湾の宝石”シロエビをサクサクのバラ天麩羅に仕上げました。  
北陸の天然塩でお召し上がりいただきます。

新幹線輸送



### アオリイカの天ぷら

税込価格：800円

店舗：天ぷら 天菟代／施設：グランルーフ（改札外）

新幹線で届く朝獲れの“イカの王様”と呼ばれるアオリイカを天ぷらに。身とげそ、みみの食べ比べをお楽しみいただけます。

新幹線輸送



### 富山県産アオリイカの肝炒め

税込価格：780円

店舗：餃子舗 珉珉／施設：グランアージュ（改札外）

新鮮な富山県産のアオリイカと淡路産の玉葱を存分に使い、イカの肝と炒めました。

新幹線輸送



### その日のおすすめ朝獲れ鮮魚を東京駅に直送！ お寿司やお刺身で堪能いただけます。

当日の朝に獲れた“朝獲れ鮮魚”の中から、その日のおすすめを新幹線で東京駅に直送。グランスタ東京（改札内）の「回転寿司 羽田市場」、「海鮮居酒屋 羽田市場」、グランアージュ（改札外）の「羽田市場食堂」で、お寿司やお刺身などでお楽しみいただけます。

新幹線輸送



（使用食材イメージ）

## JR西日本が養殖を手掛ける「べっ嬢さくらます うらら」を使用したメニューが登場！

### 【「べっ嬢さくらます うらら」について】

サクラマスはかつて富山県の名産品「ます寿司」に使われていましたが漁獲量が減った現代では希少な魚です。JR西日本と富山県射水市（いみずし）は産業振興による地域活性化を目指し、陸上養殖によりサクラマスを復活させました。安心して生で食べられ、柔らかい肉質に上品な脂がのった「べっ嬢さくらます うらら」を使用したメニューが東京駅に登場します。



「べっ嬢さくらます うらら」

### 富山県産サクラマス「べっ嬢さくらます うらら」の マリネオレンジとフェネル

税込価格：880円

店舗：TO今日BAR／施設：グランスタ東京（改札内）

世界の料理人1000人にも選ばれた、「TO今日BAR」をプロデュースする奥田政行シェフの独自理論「色の波長の法則」により、マリネにした「べっ嬢さくらます うらら」にオレンジを合わせ、オレンジと相性の良いフェネルを加えカルパッチョに仕上げました。





**東京駅の人気店×“富山湾の宝石”シロエビ 個性豊かな限定メニューが多数登場**

**富山県産白エビのコロッケと紅ズワイガニのコロッケ味比べ**

税込価格：2,000円

店舗：station restaurant THE CENTRAL

施設：グランスタ東京（改札内）

富山県産のシロエビと紅ズワイガニをふんだんに使用した逸品。店内でいちから作るコロッケに合わせました。2種のコロッケのハーモニーをご堪能いただける期間限定の特別メニューです。



**白エビのアヒー・ジョ**

税込価格：1,200円

店舗：ビモン／施設：キッチンストリート（改札外）

富山県産シロエビ、キノコ、トマトをイタリア北部ベローナ産の高級オリーブオイル「サルヴァーニョ」でアヒー・ジョにしました。シロエビの繊細で美しい味わいとオリーブオイルの調和をお楽しみいただける逸品。



**白えびのパッタイ**

税込価格：1,280円

店舗：マンゴツリーキッチン"パッタイ"

施設：グランスタ東京（改札内）

パッタイはナンプラー、ココナッツシュガー、タマリンドを使用した甘しょっぱい味。“富山湾の宝石”シロエビの上品な甘さと相性抜群。



**白えびいなり**

税込価格：1個 216円

店舗：豆狸／施設：グランスタ東京（改札内）

人気のいなりずし専門店から富山県産シロエビの豊かな風味を感じられるオリジナルいなりが登場。※テイクアウトのみ



**白えびおかき**

税込価格：480円

店舗：富士見堂／施設：グランスタ東京（改札内）

去年の初登場で大好評だった白えびおかきが期間限定で復活。“富山湾の宝石”シロエビをじっくり低温で乾燥した粉末を、ミネラル豊富な焼き塩と一緒に味付けしました。ほんのり香るシロエビの上品な甘みが特徴です。※テイクアウトのみ

