



巡るたび、
出会う旅。
東北
東北
東北
2021.4.1～9.30



2021年5月24日
東日本旅客鉄道株式会社
盛岡支社

～食を通して青森の魅力を発信～

青森の新鮮な水産品を新幹線で上野駅へ！！

- 東日本旅客鉄道株式会社 盛岡支社では、東北デスティネーションキャンペーン期間中に上野駅で開催する「あもり産直市」に合わせて、漁港でとれた新鮮な水産品を新青森駅から東北新幹線で運びます。
- 本来なら地元でしか味わえない新鮮な水産品を提供することで、青森県の魅力を発信します。
- 今回の新幹線荷物輸送では、青森県漁業協同組合のご協力のもと、新鮮な「トゲクリガニ」と「ホタテ」を運んで提供します。

<実施概要>

- 1.実施期間 2021年5月27日(木) 1日限定
- 2.積込列車 新青森駅発 8:29 → 上野駅着 11:38 → 東京駅着 11:44 (はやぶさ12号)
- 3.協力 青森県漁業協同組合連合会 (青森県)
(株)JR 東日本青森商業開発
- 4.輸送商品の紹介



※ 写真はイメージです



「トゲクリガニ」

4月下旬から5月下旬頃まで陸奥湾内で漁獲されます。青森では桜の見頃に旬を迎えることから「桜ガニ」とも呼ばれ、お花見の宴席にも欠かせない存在となっています。

毛ガニよりも少し小ぶりで、大きいものは1杯250～350g、小さいものは1杯150g前後の大きさとなります。身は繊細で甘く、濃厚な味わいのカニ味噌、さらにメスの卵が絶品で、茹でたカニは磯の風味が食欲をそそり、日本酒やご飯によく合います。一般に、メスとオスでは、卵の入ったメスの人気が高いのですが、オスの方が大きく、美味しいと言われています。



「ホタテ」

青森県は全国トップクラスのホタテ生産量を誇り、下北半島と津軽半島で囲まれた陸奥湾では、周りの山々からミネラルたっぷりの栄養豊富な水が流れ込み、餌となるプランクトンが豊富です。ホタテはそのプランクトンを食べ自然に近い形で育ちます。

青森のホタテは、旨みはもちろん、引き立つような甘味、貝柱の厚さが特徴です。刺身やフライ、バター焼き、煮物など調理の幅が広く、和・洋・中どんな料理にも合います。

また、高たんぱく低脂肪で、疲労回復に効果があるビタミンB12やタウリンが豊富です。

【参考】

<あおもり産直市>

実施期間：5月27日(木)～5月29日(土)

会場：上野駅

主催：東日本旅客鉄道株式会社

運営：(株)JR 東日本青森商業開発

内容：青森県の名産品を約250品目販売します。
観光PRブースを設置し、観光情報の発信をします。