



JR東日本スタートアップ株式会社
JR East Start UP Co., Ltd.

2021年9月29日
山形県
東日本旅客鉄道株式会社
仙台支社
新潟支社
JR東日本スタートアップ株式会社

山形新幹線で初めて山形県の魚介類を輸送します！！

～列車荷物輸送と新技術のコラボで山形県の魚介類を高鮮度のまま首都圏にお届け～

- 山形県とJR東日本グループでは、山形の食材を首都圏の皆様楽しんでいただくため、列車を活用した荷物輸送に取り組んでいます。
- 今回、初めて山形県最上地域と庄内地域で獲れた新鮮な魚介類を輸送し、東京駅の店舗で提供します。なお、山形県内での在来線（陸羽西線）を使用した荷物輸送も初めての試みです。
- 列車荷物輸送の特性である定時性・速達性に加えて、ブランテックインターナショナル株式会社（本社：東京都千代田区、社長：廣兼美雄、以下「ブランテック社」）が提供する「HybridICE®（ハイブリッドアイス）」の鮮度保持技術を活用し、高鮮度の状態で山形県から魚介類を運ぶトライアル輸送を行います。
- 山形県とJR東日本グループは、ウィズコロナを乗り越えポストコロナを展望するため、山形新幹線等を活用し、全国の皆様への新たな価値の提供に今後とも連携して取り組んでいきます。

1. 舟形町特産の鮎の輸送概要

実施日：2021年10月1日（金）

輸送列車：山形新幹線つばさ128号（新庄駅7:16発 → 東京駅10:48着）

新庄駅では陸羽東西線沿線ちいきプロジェクト(※)社員が積み込みます。

※「陸羽東西線沿線ちいきプロジェクト」とは、JR東日本仙台支社で働く駅社員や乗務員を中心に、地域振興等を推進することを目的とした組織横断プロジェクトです。

提供店舗：羽田市場食堂 東京駅店（東京都千代田区丸の内1-11-1）

輸送品目：山形県舟形町特産の「鮎」 約6kg

事業協力：小国川漁業協同組合、舟形町、(株)舟形町振興公社
ブランテックインターナショナル株式会社

JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニー



山形県を代表する清流の一つである最上小国川で獲れる天然鮎です(※)。輸送にあたっては、従来、鮮度落ちが早い生の鮎を、ブランテック社が提供する鮮度保持技術を活かし“獲れたて”に近い状態で首都圏に輸送することで、地産品の新たな魅力や価値を広く発信します。

(※)最上小国川の伏流水で育った養殖鮎(冷凍)も同時に輸送します。なお、天然鮎は漁獲日の天候や漁獲状況により、中止となる場合があります。

【輸送・提供イメージ】



2. 庄内地域で水揚げされた「庄内北前ガニ」の輸送概要

実施日：2021年10月8日(金)

輸送列車：①陸羽西線 (酒田駅 6:00 発 → 新庄駅 7:06 着)

②山形新幹線 つばさ128号 (新庄駅 7:16 発 → 東京駅 10:48 着)

酒田駅では酒田駅社員が、新庄駅では陸羽東西線沿線ちいきプロジェクト社員がそれぞれ積み込みます。

提供店舗：羽田市場食堂 東京駅店(東京都千代田区丸の内 1-11-1)

輸送品目：庄内地域で水揚げされた「庄内北前ガニ」約4kg

事業協力：庄内浜ブランド創出協議会、山形県漁業協同組合
ブランテックインターナショナル株式会社

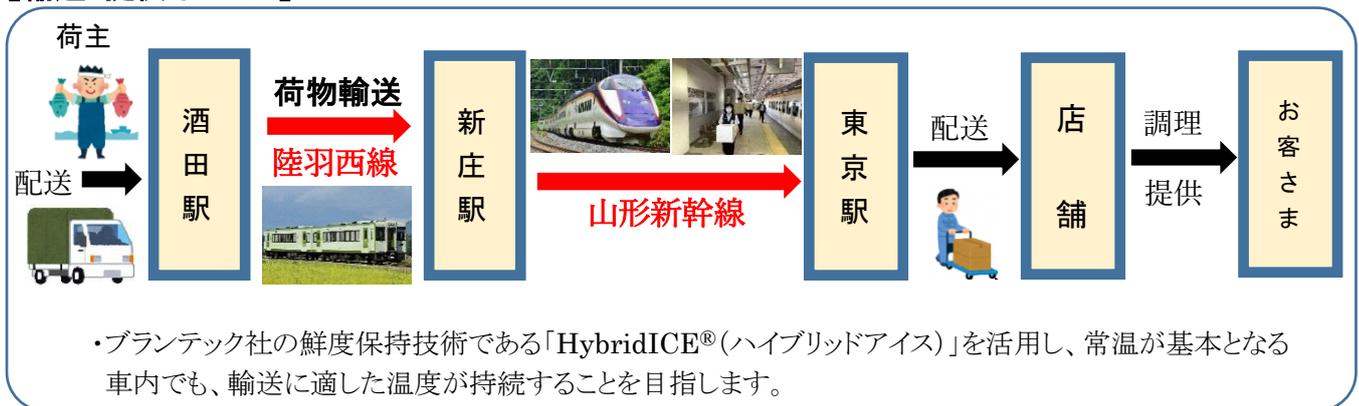
JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニー



山形県がブランド化を進める県産のズワイガニで、有名産地より約1カ月早い10月から漁が解禁となります。今回はブランテック社が提供する鮮度保持技術を活かし、ブランドガニの基本流通形態である“活ガニ”の状態ですべての都府県に輸送することで、鮮度の良さや美味しさを広く発信します。

(※) 漁獲日の天候や漁獲状況により、変更・中止となる場合があります。

【輸送・提供イメージ】



※天候の影響により企画の内容については変更する可能性があります。

【参考】

＜ブランテックインターナショナル株式会社「HybridICE®」について＞

「HybridICE®」（ハイブリッドアイス）は魚介類を急速冷凍できる食塩水氷です。従来の冷凍技術と比較し 20 倍以上の速さで急速冷凍することで、魚介類の細胞破壊を防ぎ、香りやうまみを閉じ込めることが可能となります。「HybridICE®」の原材料は塩と水と電気のみと、空冷装置やアルコールを冷媒に使う従来の冷凍技術と比較し、製造コストを安く抑えられること、魚介類だけでなく肉や野菜、果物など幅広い生鮮品への活用等が期待されます。

＜JR 東日本グループとブランテック社の協業について＞

ブランテック社は、2019年度の JR 東日本スタートアッププログラム(※)における採択企業です。2019年 12 月には大宮駅で同社の技術PRやテストマーケティングを実施。「HybridICE®」で急速凍結した生食用の宮城県気仙沼産メカジキをはじめ、カキやアカエビなど各地から輸送した水産物の鮮度や品質を消費者に広くPRしました。JR 東日本グループが持つ資産を活かし、日本各地の魚の首都圏での流通拡大など新たなビジネスモデルの構築や地域魚のマーケット開拓・拡大を目指しています。

(※)JR 東日本スタートアッププログラムとは

ベンチャー企業や様々なアイデアを有する方々から、駅や鉄道、グループ事業の経営資源や情報資産を活用したビジネス・サービスの提案を募り、ブラッシュアップを経て実現していくプログラムです。2017 年度に初めて開催し、2020 年度までに合計 81 件の提案を採択、鉄道事業や IT 事業など幅広い分野の実証実験を行い、一部の取り組みは実用化にいたりました。なお、内閣府主催の 2018 年度第 1 回オープンイノベーション大賞において、経済産業大臣賞を受賞しました。

■各社概要

◎ブランテックインターナショナル株式会社

所在地: 東京都千代田区平河町二丁目5番5号 全国旅館会館4階

代表者: 代表取締役社長 廣兼 美雄

設立: 2018 年 4 月

事業内容: 冷凍、冷蔵、解凍機器および冷熱、断熱装置を活用した設備およびシステムの設計、製作、施工、工事、監理、販売、メンテナンスおよびこれらのコンサルタント事業

U R L: <https://www.blanctec.co.jp/>

◎JR東日本スタートアップ株式会社

所在地: 東京都港区高輪 2-21-42

代表者: 代表取締役社長 柴田 裕

設立: 2018 年 2 月

事業内容: 事業シーズや先端技術の調査・発掘、ベンチャー企業への出資及び東日本グループとの協業推進

U R L: <http://jrestartup.co.jp/>