



巡るたび、
出会う旅。
東北
東北
2021.4.1～9.30



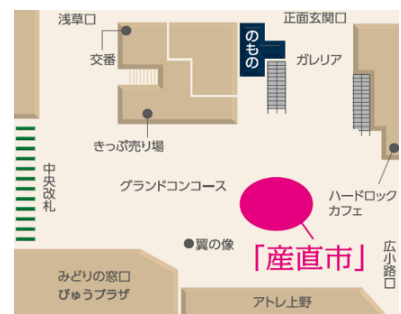
2021年4月13日
東日本旅客鉄道株式会社
東京支社

東北デスティネーションキャンペーン「宮城産直市」を上野駅で開催します！

- JR東日本グループでは、4月1日から開催中の「東北デスティネーションキャンペーン」に合わせて、上野駅で11回目となる「宮城産直市」を開催します。
- 今回の産直市では、宮城県の名産品の販売と、東北新幹線で仙台駅から上野駅に直送する完熟のいちごなどを販売します。

< 「宮城産直市」の概要 >

- (1)日 時 2021年4月15日(木)から17日(土)
11時00分から20時00分 ※17日(土)は17時00分まで
- (2)会 場 上野駅 中央改札外グランドコンコース
- (3)主 催 東日本旅客鉄道株式会社
- (4)運 営 株式会社JRアグリ仙台
- (5)内 容 全8社が出店し、宮城県の名産品と、東北新幹線を使った荷物輸送による完熟のいちごなど、合計約210品目販売します。
※東北新幹線を使った荷物輸送による完熟のいちごなどの販売は16日(金)まで



「宮城産直市」会場図

おすすめ商品の例 ※商品画像はイメージです。



『清豆庵(せいとうあん)の三角揚げ』

上野駅初登場。外はサクッ、中はふんわり。観光客も買いに訪れるほどの開店以来の人気商品です。豆腐本来のおいしさを醸し出せる国産の豆を選び抜いて使用しています。



『蛸揚げ団子』

タコで有名な南三陸町志津川湾で獲れたタコとさつまいもの生地を混ぜて作った揚げかまぼこです。たっぷりのタコの味と食感を楽しめます。



『生どら ずんだ餅』

お子さまからお年寄りまで人気の食べやすいホイップクリームたっぷりのどら焼きに、仙台名物ずんだと求肥をはさみました。



『ほやたまご』

女川産の「ほや」を丸ごとひとつ使って卵を包み、特製だしで甘辛く煮詰めた女川の郷土料理を手づくりの技術で商品化しました。

■東北新幹線で輸送して販売する商品 ※商品画像はイメージです。

- 実施日 2021年4月15日(木)から16日(金)
- 対象列車 やまびこ132号 仙台駅発 9時41分 ⇒ 上野駅着 11時42分
- 対象商品 にこにこベリー、紅ほっぺ、とちおとめ、大粒いちご大福

※対象商品がなくなり次第、販売は終了となります。



『にこにこベリー』

生産者: JRフルーツパーク仙台あらはま

産地: 宮城県仙台市荒浜

「もういっこ」と「とちおとめ」を交配してできた宮城のオリジナル品種です。

イチゴならではの美しい形、切り口も美しい赤色が特徴。ジューシーで爽やかな後味で、心地よい清涼感が魅力のイチゴです。



『紅ほっぺ』『とちおとめ』

生産者: 燦燦園(さんさんえん)

産地: 宮城県亶理郡山元町

水や土、環境や温度にとことんこだわった独自の栽培方法を日々追求しながら、苺に対する愛情と確かな技術、農業にできるだけ頼らない安心・安全で元気の良い高品質な苺を作っています。2019年には国際味覚審査機構で最優秀味覚賞を受賞しました。

※国際味覚審査機構(iTQi)

ミシュランレストランのシェフやソムリエが審査員となり、食品・飲料品に対して評価を行う毎年ベルギーで開催されている品評会。



『大粒いちご大福』

こだわって栽培した苺の中でも厳選した大粒苺を丸ごと使用。甘さ控えめの餡子を柔らかい餅で包んだ大福は、苺大福に合うように老舗和菓子店と共同開発しました。食べ応えのある新鮮な苺とよく合います。

■上野エリアの当社社員とのコラボレーション商品 ※商品画像はイメージです。

仙台のどら焼きの老舗「こだま」と上野エリアの当社社員がコラボレーションし新幹線E5系をデザインしたオリジナル焼き印入りどら焼きを販売します。



仙台のどら焼きの老舗「こだま」のどら焼きに、上野エリアの社員が考えたデザインの焼き印を押しました。

フレーバーは、「ずんだ+求肥」と「小倉+バター」の2種類をご用意しております。