

2022年10月19日
JR東日本 東北本部

～日本酒ライター、蔵元と楽しむ列車時間！～

フルーティアふくしまで会津の宵。「ふくしま SAKE ナイト」を開催します！

JR 東日本東北本部「会津若松エリアプロジェクト」は、のってたのしい列車、フルーティアふくしまの車内で日本酒イベント「ふくしま SAKE ナイト」を開催します。会津若松駅に停車中の車内で福島県の地酒と会津の郷土料理をお楽しみいただけます。雰囲気のあるフルーティアふくしまで福島県の美味しいお酒と食事を楽しんでみませんか。

1 フルーティアふくしまで会津の宵。「ふくしま SAKE ナイト」

- (1)実施日 2022年11月23日(水・祝)
- (2)時間 16:40 会津若松駅改札前集合(受付16:20から)
16:50 乗車開始
17:00 イベント開始
20:00 イベント終了降車
- (3)対象 20歳以上の方
- (4)料金 1名 8,900円(税込)
- (5)募集人数 36名(最少催行人数24名)
- (6)内容 ※お申込み状況により相席になる場合があります。



※フルーティアふくしまイメージ



※フルーティアふくしま車内イメージ

フルーティアふくしまの車内で福島県の日本酒、会津の郷土料理をお楽しみいただけます。日本酒は、地元の「渡辺宗太商店」が厳選した「宮泉銘醸」「花泉酒造」「松崎酒造」の酒蔵の日本酒をご提供いたします。車内でご使用いただける三酒蔵のおちょこはイベント終了後、お持ち帰りいただけます(各酒蔵1個ずつ)。会津の郷土料理では「割烹 田季野」より輪箱飯をはじめとした福島県産の食材を使った料理をご用意しております。また、福島県の日本酒をこよなく愛する文筆家・唎酒師の山内聖子氏と各蔵元(宮泉銘醸、花泉酒造、松崎酒造)の方々との日本酒の魅力についての対談を実施します。

【車内で提供する「渡辺宗太商店」おすすめの日本酒】順不同

- 宮泉銘醸： 寫樂 (純米・純米吟醸・純米吟醸おがらみ)
- 花泉酒造： 口万 (口万・しもふり口万・十口万)
- 松崎酒造： 廣戸川 (特別純米・純米にごり生酒・秋あがり)

※提供するお酒は、変更となる場合がございます。

お酒の量には限りがあるため、無くなり次第終了となります。

また、車内でのお酒の販売はございませんので、予めご了承ください。



※日本酒・おちょこイメージ

【車内で提供する料理「割烹 田季野」】

- ・ 秋の新米輪箱飯
- ・ 会津献上身知らず柿の白和え
- ・ 揚げまんじゅう
- ・ 厚揚げと里芋のお田楽
- ・ 一本ねぎの新蕎麦
- ・ 桜ごほう田舎みそ煮
- ・ 鯉の天ぷら
- ・ 福島県産果物を使用したスイーツ



※料理イメージ画像
(メニューは変更となる場合がございます)

2 購入について

(1)販売期間 2022年10月20日(木)10:00~ ※定員に達し次第、販売終了いたします。

(2)購入方法 「JRE MALL 東北本部」の商品ページよりご購入いただけます。

URL : <https://www.jreastmall.com/shop/c/c15/>

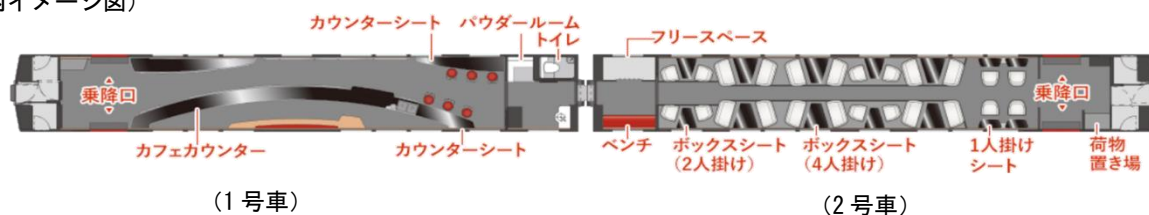
(3)その他

- ①最少催行人数に満たない場合は開催5日前にメールか電話にて開催中止のご連絡させていただきます。
- ②列車運行上の都合により、駅構内での車両移動があります。イベント終了時まで列車から降りられません。
- ③商品詳細やご参加にあたっての注意事項等は商品ページをご確認ください。
- ④災害や悪天候の場合など不測の事由により、イベントを中止とさせていただく場合がございます。

3 フルーティアふくしまとは

郡山駅から磐越西線と東北本線のそれぞれ一部区間を運行する列車で、2015年4月にデビューしました。列車名の「フルーティア」は福島が全国に誇る「フルーツ (FRUITS)」と、カフェを連想させる「ティー (TEA)」を組み合わせたもので、列車のシンボルマークにもデザインされています。

(車内イメージ図)



4 会津若松エリアプロジェクトとは

2019年12月1日に、福島県会津地域の盛り上げや観光活性化を目的とした「会津若松エリアプロジェクト」が発足し、企画部門(本部など)と現業機関(駅や乗務員区など)の社員が系統を超えて相互に交流を図り、地域の特性を活かした施策を企画・実施しています。これまで磐越西線「快速あいづ」のプロモーションや会津の素材を活かした駅弁の開発等、地域と一体となった会津の活性化に取り組んでいます。

5 新型コロナウイルス感染拡大防止対策について

以下の点のご理解・ご協力をお願いいたします。

- ・ご旅行の際は、新型コロナウイルス感染症の状況や政府・自治体の要請等をご確認いただきますようお願いいたします。
- ・咳、発熱等（当日の検温で 37.5 度以上）の症状がある方、体調がすぐれない方は参加をお断りさせていただく場合がございます。
- ・受付時には検温と消毒へのご協力をお願いいたします。
- ・イベント中はマスクを着用のうえ、会話は控えめをお願いいたします。
- ・ほかのお客さまと適切な距離の確保をお願いいたします。
- ・こまめな手指消毒等のご協力をお願いいたします。

【参考】

・ 會津酒楽館 渡辺宗太商店 / 代表取締役社長 渡辺宗太郎 氏

会津若松駅から徒歩数分圏内の立地にお店を構える会津若松の酒類販売店。「安全」「美味しい」をキーワードに会津の地の物を中心に、旬の限定品や定番品の紹介、販売を行う。ご案内するものはすべて、造り手の顔、造られる場所、想いなどを確認し、尊敬、共感できる造り手の品物だけを取り揃える。1階は会津の物産。地粉で打つ十割手打ちそばの販売を実施。



・ 割烹 田季野

福島県会津若松市栄町にて、割烹・会津料理の提供を行う。現代日本料理を代表する今和泉明先生や南條愛道先生に長年師事してきた関西の若手料理人の第一人者を、花板（料理長）として迎え、一流の技とところによって、会津の味と魂が込められる。「馳走」の気持ちをいつも持ち続け、お客様のために、心を尽くしたサービスを行う。



・ 山内聖子 氏

呑む文筆家・唎酒師。約 20 年前からひたすら日本酒を飲み続けて全国の酒蔵や酒場を訪ね、各週刊誌「dancyu」、「散歩の達人」などで執筆。著書に「蔵を継ぐ」（双葉文庫）、「いつも、日本酒のことばかり。」（イースト・プレス）、新刊に「夜ふけの酒評 愛と独断の日本酒厳選 50」（イースト・プレス）がある。



・ 宮泉銘醸株式会社 / 代表取締役社長 宮森義弘 氏

昭和 30 年創業。福島県会津若松市の鶴ヶ城のお膝元に蔵は位置している。日本酒、焼酎の製造と販売を行う。現社長の宮森義弘氏が手掛け、平成 19 年に売り出した「寫樂」は生産が追い付かないほどの人気銘柄。寫樂ブランドの他、會津宮泉ブランド、焼酎玄武シリーズがある。



・ 花泉酒造株式会社 / 代表取締役社長 星誠 氏

大正 9 年創業。福島県南会津町で日本酒の製造を行う。主力商品の口万シリーズは華やかな香りで日本酒の魅力を多くの人に感じていただけ、季節に合った製造を行うことで、四季ごとのお酒の楽しみ方を提案している。口万の他、銘柄に花泉シリーズがある。



・ 松崎酒造株式会社 / 専務取締役 松崎祐行 氏

明治 25 年創業。福島県天栄村で日本酒の製造を行う。6 代目杜氏の松崎祐行氏が手掛けた「廣戸川」は全国新酒鑑評会で金賞を受賞。県内だけでなく、全国的に知られる日本酒となる。

