

小田原の魚を東京へ「はこビュン」で輸送し、 小田原市の「食の魅力」を発信します！

～その日の朝、小田原漁港に水揚げされた新鮮な魚を～

- JR 東日本横浜支社は小田原市と連携して、小田原市の魅力発信に取り組んでおります。
- このたび、小田原市の「食の魅力」を発信することを目的に、10月より特急「湘南」を活用した列車荷物輸送「はこビュン」で、当日の朝、水揚げされた新鮮な魚を、その日の午前中に東京駅構内の鮮魚小売店「sakana bacca」へお届けします。
- ぜひ、当日水揚げされた小田原の新鮮な魚をお楽しみください。
- 今後も JR 東日本横浜支社と小田原市は連携して、さまざまな形で小田原の「食の魅力」を発信してまいります。

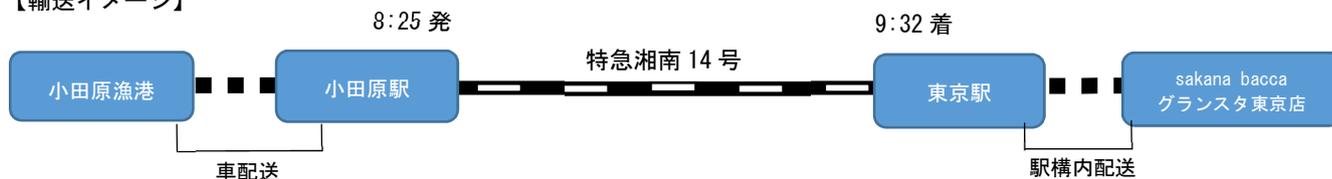
<実施概要>

- (1) 日程 2022年10月4日(火)～ 毎週火曜日
- (2) 輸送列車 特急湘南14号 ※平日のみ運行
小田原駅(8:25発)→東京駅(9:32着)
- (3) 輸送品 小田原漁港で当日水揚げされた鮮魚
- (4) 輸送先 sakana bacca グランスタ東京店
(<https://sakanabacca.jp/>)
- (5) 販売時刻 11:00頃～(売り切れ次第終了)
- (6) 販売方法 丸魚やお造り(丸魚は3枚おろしなどの加工調理も出来ます)



※当日の水揚げ状況や列車の運行状況により急遽中止・変更となる場合がございます。
※販売時刻は前後する場合がございます。
※駅構外の店舗や別の曜日の輸送も検討を進めています。

【輸送イメージ】



<参考>

(1) 神奈川県小田原市について

小田原市は、森・里・川・海が揃う豊かな自然環境に恵まれるとともに、都心からの交通の利便性にも優れています。関東随一の城下町として発展した戦国時代、東海道屈指の宿場町として繁栄した江戸時代、政財界人や文化人たちの別荘、居住地として愛された明治・大正・昭和時代の重層的な歴史と文化・伝統を感じることができます。現在では、水産加工業や木工業などの地場産業をはじめ、多様な産業が盛んです。

豊かな資源を生かしながら、可能性に満ちたオールインワンのまちとして、神奈川県西地域の中心を担う都市として歩み続けています。



(2) 小田原の魚について

小田原の魚は「おいしい」、「豊富な魚種」、「新鮮さ」が強みです。日本三大深湾の一つとされる相模湾では黒潮や河川によって栄養分が運び込まれ、魚の生育に適した環境です。さらに、全国的に有名な小田原の定置網漁業の漁場は港から最短で10分の場所に位置しており、獲れたてで、新鮮な魚が水揚げされています。

また、鮮度保持と魚の「うまみ」を良くするための「活〆（活け締め）」や「神経〆」など、魚を丁寧に扱う水産関係者により、高い評価を得ています。



(3) 「sakana bacca」について

日本の豊かな「魚食」の文化を一般の方にも広く伝えたいという想いから、食べて美味しいだけでなく、魚を知り、体験できるお店作りを目指して、東京ではあまり流通していない魚種や高鮮度の鮮魚を仕入れています。

SNS や EC なども活用し、オンラインとオフラインを掛け合わせた新しい購買体験を提供することで魚離れの進む若い世代も含め幅広い世代にご利用いただいています。



(4) 「はこビュン」について

新幹線や在来線等の速達性、定時性に優れ、環境にも優しいという鉄道の強みを活かし、JR 東日本グループが展開している列車荷物輸送のサービスです。

鉄道によって地域とモノをつなぐことで、地域の魅力発信を行い、人々の豊かなくらしづくりや社会課題の解決に向けて取り組んでいます。

具体的なサービスは以下をご参照ください。

(<http://www.jrbutsuryu.jregroup.ne.jp/business/shinkansen.html>)

