



2023年11月10日
山形県
全国農業協同組合連合会山形県本部
JR東日本東北本部

「はこビュン」を活用して山形新幹線でお届け！ 追熟した旬の「GI 山形ラ・フランス」を東京駅構内で販売します！

- 山形県とJR東日本東北本部では、列車による荷物輸送サービス「はこビュン」を活用して、旬の食材などを輸送し、首都圏の皆さまに山形県の魅力を幅広くPRしてきました。
- 今回は、全国農業協同組合連合会山形県本部（以下、「JA 全農山形」）と連携し、山形県を代表する果物の一つである「ラ・フランス」を山形新幹線「つばさ」で輸送し、東京駅構内「NewDays」で販売します。
- 西洋なしの生産量日本一の山形県では、「ラ・フランス」の栽培技術を開発し、適切な栽培管理、適期収穫、産地追熟を徹底しています。また、これらの取組が認められ、2020年には、「山形ラ・フランス」が地理的表示（GI）保護制度に登録されました。
- 収穫後に産地で追熟して食べ頃になった「ラ・フランス」を、山形新幹線で首都圏のお客さまにお届けします。

1 販売商品について

山形県天童市産「GI 山形ラ・フランス」



らふらん
JA 全農山形
園芸大国山形イメージキャラクター

※ 写真はイメージです。

西洋なし「ラ・フランス」について

1864年にフランスのクロード・ブランシュ氏により発見された西洋なしの品種。現在、この品種は原産国フランスでは栽培されておらず、ほとんど知られていません。適期に収穫し、追熟した果実は、とろけるような肉質と芳醇な香りで、上品な甘みと酸味を合わせ持ち、「果物の女王」とも言われています。

山形県の「ラ・フランス」生産量は日本一で、出荷時期となる11月～翌年1月の東京都中央卸売市場での占有率は、販売数量、販売金額ともに95%を超えています。

今回お届けする「ラ・フランス」は、県内最大の生産地である天童市産で、「GI 山形ラ・フランス」の要件を満たした高品質な「ラ・フランス」です。収穫時は果肉が硬く、食べ頃の判断が難しいと言われる「ラ・フランス」ですが、産地で追熟して食べ頃になった状態でお届けします。

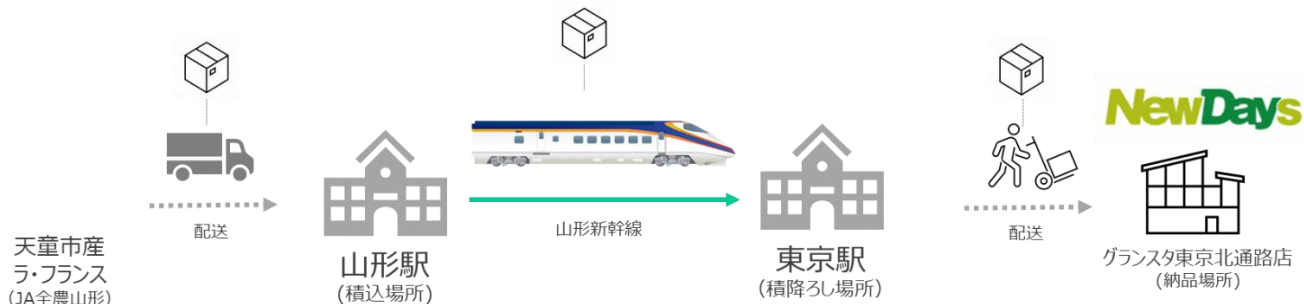
【参考】「ラ・フランス」の食べ頃の目安についてはこちらをご覧ください（山形県「ラ・フランス」振興協議会サイト）

<https://www.pref.yamagata.jp/documents/3660/ri-fu.pdf>

2 販売について

- (1) 販売日 2023 年 11 月 17 日 (金)
- (2) 販売店舗 東京駅 NewDays グランスタ東京北通路店【別紙】参照
店舗 URL: <https://shop.jr-cross.co.jp/eki/spot/detail?code=1010555>
- (3) 輸送列車 山形新幹線 つばさ 132 号 (山形駅 9 時 03 分発⇒東京駅 11 時 48 分着)
つばさ 138 号 (山形駅 10 時 57 分発⇒東京駅 13 時 48 分着)
- ※ 商品が店頭に到着し、準備ができ次第の販売開始となります。

輸送イメージ



※内容は、急遽変更又は中止となる場合があります。



「はこびゅん」の具体的なサービスは以下をご参照ください。

サイト URL: <http://www.jrbutsuryu.jregroup.ne.jp/business/shinkansen.html>

【山形県内の鉄道沿線の活性化等に関する包括連携協定の締結について】

令和 4 年 10 月 24 日に、山形県と J R 東日本東北本部は、山形県内の鉄道沿線の活性化等を図り、相互の持続的な発展を目指すことを目的として、包括連携協定を締結しました。今後より一層、相互に連携・協力しながら取組を進めます。

(参考 URL : <https://www.pref.yamagata.jp/020056/jrrenkei.html>)

<県 HP>



【別紙】

東京駅 NewDays グランスタ東京北通路店

(JR 東日本 駅構内図『東京駅』より) 図内右側、丸の内北口改札内すぐ

サイト URL: <https://www.jreast.co.jp/estation/stations/1039.html>

