



2024年8月27日  
東日本旅客鉄道株式会社  
水戸支社

## E501 SAKIGAKE で行く！酒と食のマリアージュで楽しむ 「復興 浜通り酒巡り号」を運行します！

福島県浜通りエリアで、酒と食のマリアージュを楽しめるイベント列車を運行します！「ビール・日本酒・ワイン・クラフトサケ」など、浜通りの個性あふれるお酒をご用意しました。また、お酒との相性抜群なオリジナル弁当を車内でお楽しみいただけます。本イベントでは、事業者による語り部やブドウ畑・醸造所の見学などを通して、酒と食の出会いとともに復興した福島のいまの姿を感じていただけます。この機会に、車窓からみる浜通りとともに「復興 浜通り酒巡り号」でしか味わえない、酒と食のマリアージュの旅にでてみませんか。

### 1 商品概要

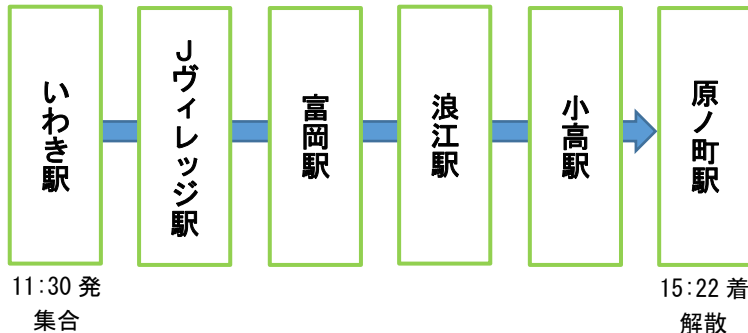
- 商品名  
酒と食のマリアージュで楽しむ  
「復興 浜通り酒巡り号」
- 出発日  
2024年10月13日(日)
- 運行区間  
常磐線 いわき駅～原ノ町駅間(片道のみ)
- 車両  
E501系5両 「E501 SAKIGAKE」



▲提供するお酒とお食事のイメージ  
※当日はお弁当でご提供します。

### 2 イベント詳細

- 行程



▲E501 SAKIGAKE

- (2) お酒・オリジナル弁当の提供  
ビール、日本酒、ワイン、クラフトサケとおつまみを盛り合わせたオリジナル弁当のほか、地元の食材を使ったデザートを提供します。
- (3) 見学
- ①ブドウ畑見学  
富岡駅周辺に広がるブドウ畑を見学します。  
※雨天の場合、見学は行いません。車内イベントを実施します。
- ②haccoba 小高駅舎醸造所&PUBLIC MARKET 見学  
日本初となる無人駅舎を活用した醸造所を見学します。



▲ブドウ畑



▲小高駅舎



▲貴醸泡酒

- (4) お土産  
株鈴木酒造店 貴醸泡酒 250ml1 本をイベント列車限定デザインのラベルをご用意します。  
デザインは当日のお楽しみです。さらに、沿線のおつまみもプレゼント！
- (5) 参加事業者
- ・株アクアマリンパークウェアハウス 小名浜美食ホテル（以下、小名浜美食ホテル）
  - ・株ホップジャパン（以下、ホップジャパン）
  - ・樽葉の酒づくりプロジェクト委員会
  - ・(一社)富岡町観光協会（以下、富岡町観光協会）
  - ・株Oriai
  - ・(一社)とみおかwindメニュー（以下、とみおかwindメニュー）
  - ・株鈴木酒造店（以下、鈴木酒造店）
  - ・haccoba -Craft Sake Brewery-（以下、haccoba）

### 3 申込方法・その他

- (1) 販売開始  
2024年9月2日(月)12:30~
- (2) 募集人員  
70名  
※最少催行人員:60名
- (3) 販売価格  
10,800円(税込)  
※酒類提供のため、20歳以上のお客さまに限らせていただきます。  
※行程に必要な運賃、お酒、お弁当等を含みます。車内販売はございません。  
※飲み放題ではございません。
- (4) 申込方法  
お申込みおよび商品の詳細については、以下のサイトをご確認ください。  
【JRE MALL チケット JR 東日本 水戸支社店】  
<https://event.jreast.co.jp/shop/detail/a007>

## 4 お酒とオリジナル弁当

小名浜美食ホテル監修の「復興 浜通り酒巡り号」オリジナル弁当を提供します。  
各事業者のアイデアをもとに、個性あふれるお酒とのマリアージュをお楽しみいただけます。



ビール/ホップジャパン

Abukuma FRESH



エリンギとあんこう唐揚げの甘酢和え

摘みたての生ホップのみをその日のうちに仕込み窯へ投入して造られる、100%フレッシュホップを使用したこの時期だけのビールです。フレッシュホップならではの爽快感とキレを甘酢が引き立たせます。



日本酒/檜葉の酒づくり

プロジェクト委員会

特別純米酒 檜葉の風



鮭の柚子幽庵焼き/鮭とばのだし巻き/

干し芋とチーズのベーコン焼き

檜葉町でとれた酒米「夢の香」を使用し、姉妹都市である会津美里町の酒蔵で醸造した純米酒です。純米酒の特徴を消さずに楽しめるように、鮭と柚子を懐石風に仕上げました。干し芋に粘り気の強いチーズとベーコンを巻くことで食感を楽しめるようにしました。



日本酒/富岡町観光協会

純米吟醸 天の希



ローストビーフ/いろいろ野菜の

揚げびたし

福島県の推奨米「天のつぶ」100%で醸造された「天の希」。天の恵で授かったおいしいお米は、大震災から6年かけた農家のみなさんの夢と希望が詰まっています。芳醇な味わいと香りが特徴の純米吟醸と、ローストビーフのマッチングをお楽しみください。



ワイン/とみおかワインドメーヌ

2023 シャルドネ 白



ヒラメのピカタ/ホッキのマスタード

みそ和え

海岸から僅か150mに位置する小浜園場産のシャルドネを100%使用。常に潮風の影響を受けたブドウで造られたワインは、他の産地とは異なる塩味が感じられます。スッキリした味わいが特徴で魚料理とマッチし、今回はヒラメとホッキをイタリア料理風に仕上げました。





①



②

### 日本酒/鈴木酒造店

①常磐もののカツオと呑みたい磐城壽

②磐城壽 純米吟醸 大漁祝 紺碧



カツオと大根の煮びたし

- ①AI 味覚センサーによりカツオとマッチングされた純米原酒。カツオの食感と味のしみる大根の和テイストが好相性です。
- ②浪江町産のコシヒカリを 100%使用し、米のうま味と伸びやかな酒質がお料理を引き立てます。



①



②

### クラフトサケ/haccoba

①jam

②Pink(洋)



小エビとセロリのアジア風/

ウニとナスのチーズ焼き

- ①副原料の思いがけない組み合わせでできたお酒。エルダーフラワーとホップによるマスカットのような香り、そして山椒の爽やかな後味を楽しめる、一般販売はしていない限定酒です。
- ②日本酒の発酵過程でハチミツと一緒に発酵させ、お米の旨みを感じながらもドライめな印象に仕上げています。魚介と野菜をエスニック風にアレンジした料理とのマッチングをお楽しみください。



※画像は全てイメージです