



2025年7月24日
JR東日本秋田支社
五城目町

秋田新幹線「こまち」を活用した「はこビュン」で 秋田県五城目町産の希少な生ラズベリーを東京ステーションホテルに運びます！

JR 秋田支社では、秋田新幹線「こまち」を活用した「はこビュン」で秋田県五城目町産の生ラズベリーの期間限定輸送を開始します。お届けした生ラズベリーは、今年開業 110 周年を迎える東京ステーションホテルのレストラン・カフェで、スイーツやカクテルなどに使用されます。

国産の生ラズベリーは非常に希少価値が高いです。また、デリケートで壊れやすいため、輸送するにあたっては振動が少ない新幹線輸送が最適です。

ぜひこの機会に秋田新幹線「こまち」でお届けする五城目町産の生ラズベリーをご賞味ください。

1. 五城目町産の生ラズベリーの「はこビュン」での輸送概要

- 実施日：2025年8月13日（水）～10月17日（金）
※8月13日を初日として3日に1度輸送します。
- 輸送列車：秋田新幹線「こまち14号」秋田駅発9:12 — 東京駅着13:04
- 輸送商品：五城目町産の生ラズベリー（品種：ヘリテージ）

※天候および道路や列車の運行状況等により内容は変更となる場合があります。



五城目キイチゴ販売会

※国内最大級の生産者団体です。



持ち込み



秋田駅



新幹線輸送



東京駅

東京ステーションホテル



<五城目町産のラズベリーの特徴>

秋田県立大学との共同研究で、ラズベリーの栽培をしています。また、農林水産消費安全技術センターに登録された薬剤しか使用していません。今回、はこビュンでお届けするラズベリーは「ヘリテージ」という品種です。酸味と甘みのバランスがよく、夏果実の爽やかな酸味のようなものではありません。甘みがあることが特徴です。

<「はこビュン」について>

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による荷物輸送サービスです。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。

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



即日お届け列車便

2. 五城目町産の生ラズベリーを使用した東京ステーションホテルのレストラン・カフェメニュー概要

(1) カクテル

- 提供期間：2025年8月15日（金）～10月17日（金）
- 提供店舗：東京ステーションホテル 2階 バー&カフェ カメリア
- 提供価格：2,500円（110周年を記念したロゴ入りオリジナルミラー付き）
- 提供メニュー：以下の記載の2種類を提供します。

～HERA スタイル～ ラズベリーローズサワー



ローズレッドティーの香を付けたウオッカに、五城目町産のラズベリーのピューレとバラのシロップが口の中でハーモニーを奏で、重なり合う深いコクからラズベリーの甘酸っぱさ追いかけてくるような体験。混ぜずにと、ゆっくり味わいの変化をお楽しみください。

～JADE スタイル～ ラズベリーミントスパークル



ルビー色の美しい五城目町産のラズベリーのピューレが翡翠色のカクテルに一層の上品さを醸しています。そのままでも美味な甘酸っぱいピューレを、下からすくって味わい、少しずつ混ぜることで異なる表情が楽しめる、モヒートのツイストです。

(2) スイーツ

- 提供期間：2025年8月15日（金）～10月17日（金）
- 提供店舗：東京ステーションホテル 1階 ロビーラウンジ
- 提供時間：11:00～19:30 ラストオーダー
- 提供メニュー：以下に記載の2種類を提供します。

～フレッシュラズベリーパフェ



- 提供価格：【単品】4,100円
【セット】5,900円（コーヒーまたは紅茶）
1日限定10食

希少価値の高い秋田県五城目町産のラズベリーを使用し、ラズベリーの特徴である甘酸っぱさを程よく感じていただけるオリジナルパフェ。ラズベリーとの相性のよいチョコレートや紅茶を使うことで、よりラズベリーの風味との調和をお口の中で楽しんでいただける味わいです。

～フレッシュラズベリータルト



- 提供価格：【単品】2,700円
【セット】4,500円（コーヒーまたは紅茶）
1日限定10食

希少価値の高い秋田県五城目町産のラズベリーを使用した、ラズベリーそのものの食感と味わいを楽しんでもらえるタルト。タルトにはマダガスカル産バニラビーンズの入ったカスタードクリームを使用し生地には国産小麦を使用しています。

【参考：秋田県五城目町について】

秋田県の中央部に位置する緑豊かな山々に囲まれた町で、映画「釣りキチ三平」のロケ地となった馬場目川やネコバリ岩をはじめとした自然はととも美しく、一部ではパワースポットとしても親しまれています。また、林業の歴史を学べる森林資料館「五城目城」や、530年続く朝市があり、イベント時には郷土料理「だまご鍋」も販売されます。

小中学校の教育留学などでも注目を集めている五城目町では、平成20年から秋田県立大学と生産者と共に国内産の先駆けとなる「ラズベリー」の産地化並びに地元農家と酒蔵の連携による高品質な「地酒」の製造を目指して特産品開発に力を入れてきました。

「秋田の逸品」にも登録されている五城目町産のラズベリーは現在4品種を栽培しており、品種ごとの果実の色や味の違いを楽しむことができます。ラズベリーは繊細で傷みやすいため冷凍出荷が9割以上ですが、完熟した生の果実は芳醇で甘酸っぱい味わいが好評です。

見所満載の魅力ある秋田県五城目町にぜひお越しください。



ネコバリ岩



五城目城



ラズベリー



だまご鍋

※画像は、すべてイメージです