



JENIE
JR東日本新潟シティクリエイト株式会社



2025年7月17日
東日本旅客鉄道株式会社 新潟支社
JR東日本新潟シティクリエイト株式会社

目黒駅で「新潟産直市」を開催します！

JR 東日本グループでは、地域活性化と交流人口の拡大を目的に、新潟県の特産品販売や観光 PR を実施する「新潟産直市」を開催しています。

今回は JR 目黒駅にて、7月24日（木）～30日（水）の7日間、「新潟産直市」を開催します。期間中は「はこビュン」を活用し、24日（木）、25日（金）、28日（月）、29日（火）に新潟から直送した新鮮な旬の野菜を販売します。

また、26日（土）、27日（日）には株式会社八海山が「新潟産直市」に初出店し、こだわりの日本酒や甘酒等を販売！さらに28日（月）～30日（水）には、銀座にある新潟県首都圏情報発信拠点「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」が初出店します。

ぜひこの機会に、JR 目黒駅で新潟の魅力をお楽しみください！

1 産直市実施概要

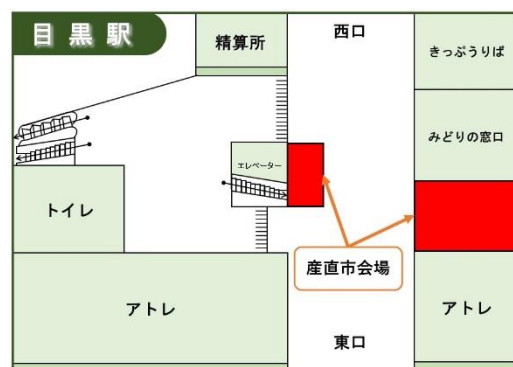
- (1) 名 称 「新潟産直市」
- (2) 会 場 JR 目黒駅 中央改札口外催事スペース
- (3) 期 間 2025年7月24日（木）～30日（水）
- (4) 時 間 10:00～20:00

（24日は準備出来次第開店）

※時間は状況により変更となる場合があります。

- (5) 主 催 東日本旅客鉄道株式会社 新潟支社
- (6) 販 売 JR 東日本新潟シティクリエイト株式会社
- (7) 主なイベント内容

- ① 新潟県内の特産品（農産物・加工品・地酒・甘酒など）の PR 及び販売
- ② 列車荷物輸送サービス「はこビュン」による「旬の野菜」の販売
- ③ パンフレット配布による観光情報の発信



目黒駅 産直市会場図

2 販売商品

(1) オススメ商品



「笹団子」

新潟県産のもち粉を使用し、国産のヨモギをふんだんに混ぜた生地北海産の小豆を包んだ笹団子です。



「日本酒 佐渡千年の杉」

酒米五百万石のみで醸した、風味豊かな純米吟醸酒。香り高い、フルーティーな味わいで、すっきり飲みやすく、日本酒ビギナーや女性にもおすすめです。

(2) 期間限定商品

① 7月26日(土)、27日(日)

「株式会社八海山」初出店！

※26日(土)は準備でき次第、販売開始します。



数量限定！

「特別本醸造 八海山 ブルーボトル」

〈ロサンゼルス・ドジャース〉とのパートナーシップ契約締結を記念し、チームカラーである「ドジャーブルー (Dodger blue)」を基調とした記念ボトル。飲みやすく、飲み飽きない、やわらかな口当たりと淡麗な味わいです。



「麴だけでつくったあまさけ」

砂糖を一切使わず麴のでんぷんを糖化させることで体にやさしい甘さを引き出す、よい麴づくりを信念とする八海山ならではの、上品な仕上がりです。温めるだけでなく、きりりと冷やしてお飲みください。

② 7月28日(月)～30日(水)

新潟県首都圏情報発信拠点「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」初出店！

※28日(月)は準備でき次第、販売開始します。



「新潟名物

イタリアン焼きそば 2人前」

新潟県民のソウルフードと呼ばれる「イタリアン」を家庭用に商品化しました。もちもちの太焼きそばに特製トマトソースをかけたもので、麺と特製のトマトソースが絶妙のバランスを醸し出している新潟ならではの一品です！



「カレー豆」

そら豆に独特の味に仕上げたカレーパウダーで味付けした新潟地元菓子「カレー豆」です。

【参考】新潟県首都圏情報発信拠点「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」

新潟の魅力が詰まった“THE NIIGATA”。米や日本酒をはじめとする新潟の選りすぐりの名産・特産品と出会える物販エリアのほか、1階には新潟県産コシヒカリを使用したおにぎりを販売する「THE ONIGIRI・Ya」、2階には40種類の銘柄の日本酒を常設する「新潟清酒・THE SAKE Stand」など、新潟の多様な魅力を堪能できる複合施設です。

【住 所】〒104-0061 東京都中央区銀座 5-6-7

【営業時間】ショップ 10:30～19:30

【アクセス】東京メトロ「銀座駅」B5・A2出口より徒歩2分

【ホームページ】 <https://the-niigata.jp/>



3 列車荷物輸送サービス「はこビュン」を活用した「旬の野菜」の販売

(1) 「朝どれの枝豆」のつかみどり販売

- ① 実施日 7月24日(木)、25日(金)
- ② 輸送列車 上越新幹線とき318号
(新潟駅11:25発→東京駅13:28着)
- ③ 販売時間 14:30頃～ ※商品が届き次第販売開始し、売り切れ次第、終了します。



【枝豆について】

作地面積が全国1位の新潟県の枝豆は、県内での消費が多く、なかなか県外へ出回りません。
茹でたときに広がる香りと、噛むほどに広がる旨味が特徴です。



(2) 「木崎やきなす・丸なす」「ゴールドラッシュ」「プチぷよ」の販売

- ① 実施日 7月28日(月)、29日(火)
- ② 輸送列車 上越新幹線とき314号
(新潟駅9:30発→東京駅11:28着)
- ③ 販売時間 12:30頃～ ※商品が届き次第販売開始し、売り切れ次第、終了します。



【やきなす・丸なすについて】

新潟県は日本一の栽培面積を誇り、県民は日本一なすを食べていると言われています。

「やきなす」は新潟県内で栽培される茄子の中でも最も大きく育つ品種で、大きいものは長さ30cmまで生育します。

「丸なす」は名前の通り大きな球体のような見た目をしており、身が締まっていて甘みが強いことが特徴です。



【ゴールドラッシュ（とうもろこし）について】

スイートコーン（甘味種）の一種であるゴールドラッシュは、7月から本格的な旬を迎えるととうもろこしです。大きい粒の中にはみずみずしさが詰まっていて、歯を入れた時の甘さは最高です。



【プチぷよ（ミニトマト）について】

ミニトマトの中でもぷよぷよした弾力のあるジューシーな果肉が特徴で、酸味が少なく甘みの強い品種です。皮は薄く口の中に残りにくいため、とても食べやすいとろけるような触感のミニトマトです。



【参考】今後の新潟産直市のスケジュールについて

- ・ JR 武蔵溝ノ口駅 2025年8月25日(月)～31日(日)
- ・ JR 川崎駅 2025年8月25日(月)～31日(日)
- ・ JR 宇都宮駅 2025年9月4日(木)～10日(水)

※内容は予告なく変更する場合があります。画像はすべてイメージです。