

2025年10月20日
新潟県十日町市
株式会社JR東日本クロスステーション
魚沼農業協同組合
一般財団法人十日町地域地場産業振興センター
(道の駅クロステン十日町)
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

「いきたいまち とおかまち 新米フェア」を開催！

ー新潟県十日町市の魅力を伝えるイベントをJR東京駅の
JAPAN RAIL CAFE TOKYO (ジャパンレールカフェ東京) にて開催しますー

新潟県十日町市（市長：関口芳史）と株式会社JR東日本クロスステーション（本社：東京都渋谷区／代表取締役社長：西野 史尚）は、魚沼農業協同組合（本店：新潟県十日町市／代表理事理事長：大平 透、以下、JA魚沼と表記）と一般財団法人十日町地域地場産業振興センター（本店：新潟県十日町市／理事長：関口芳史、以下、道の駅クロステン十日町と表記）などと連携して、十日町の魅力発信を目的とした、PRイベントを東京駅のJAPAN RAIL CAFE TOKYO（ジャパンレールカフェ東京）にて開催します。



星峠の棚田（十日町市）
写真提供：十日町市文化観光推進協議会



JAPAN RAIL CAFE TOKYO
(ジャパンレールカフェ東京)

<開催概要>

開催期間：2025年11月8日（土）～ 11月30日（日）

開催内容：「いきたいまち とおかまち 新米フェア」

- (1)とおかまち 新米・食の産直市※（十日町市の魅力PR・十日町産魚沼コシヒカリなどの販売）
※11月8日(土)・9日(日)の2日間 11:00～18:00開催
- (2)とおかまち の恵みをカフェメニューでご堪能ください（十日町産魚沼コシヒカリと妻有ポーク）

開催時間：8:00 ～ 21:00（全日）

場 所：JR東京駅JAPAN RAIL CAFE TOKYO (ジャパンレールカフェ東京 JR東京駅八重洲中央口改札外)
共 催：新潟県十日町市 株式会社JR東日本クロスステーション
協 力：JA魚沼 道の駅クロステン十日町 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

とおかまち新米・食の産直市を開催！

1. 「とおかまち 新米・食の産直市」

開催期間：2025年11月8日（土）・9日（日）の2日間

開催時間：11:00 ～ 18:00

出店者：新潟県十日町市、JA魚沼、道の駅クロステン十日町、十日町すこやかファクトリー

概要：十日町産魚沼コシヒカリの新米をはじめ、妻有ポークの加工品、米粉スイーツ「TOIRO®」など雪国の豊かな恵みを集めて販売します。

(1)豪雪に育まれた十日町市の歴史と魅力をPR

新潟県十日町市より、「日本遺産」、「棚田」、「ふるさと納税」の3つをテーマに、十日町市の歴史や魅力をPRします。

展示ブースに加えて、JAPAN RAIL CAFE TOKYO（ジャパンレールカフェ東京）の大型ビジョンを使用し、十日町市が誇る棚田や観光などをPR。ぜひご覧ください。

①日本遺産とは

地域の歴史的魅力や特色を通じて日本の文化・伝統を語るストーリーを「日本遺産（Japan Heritage）」として文化庁が認定。2020年に新潟県十日町市のストーリー「究極の雪国とおかまち 一真説！豪雪地ものがたりー」が「日本遺産」に認定されました。

②十日町市の棚田について

2022年、農林水産省は全国271地区の優良な棚田を「つなぐ棚田遺産～ふるさとの誇りを未来へ～」と認定。新潟県十日町市からは市町村としては全国最多となる、14地区の棚田が認定されました。



マ・ヤンソン / MADアーキテクト「Tunnel of Light」
(大地の芸術祭作品)



星峠の棚田（十日町市）
写真提供：十日町市文化観光推進協議会

新潟県十日町市の魅力

十日町市は、文化と歴史が息づく自然豊かなまちです。

星峠をはじめとする棚田では、四季折々に移ろう美しい景観が広がり、早朝に現れる雲海など一度は目にしてみたい幻想的な絶景です。

大地の芸術祭の人気スポットである清津峡トンネルでは、雄大な渓谷美と現代アートが織りなす、不思議で心に残る体験を楽しむことができます。

全国に名高い魚沼産コシヒカリは、この地の豊かな自然と受け継がれてきた伝統農法が育んだ、十日町自慢の味わいです。こうした魅力の背景には、雪と共に暮らしてきた人々の知恵や文化があり、日本遺産「究極の雪国とおかまち」として今も大切に守り継がれています。

さらに、ふるさと納税やカーボンオフセット制度などにも積極的に取り組み、持続可能で魅力ある地域づくりを進めています。

ぜひ一度、十日町市を訪れ、その魅力を体感してみませんか。

とおかまち新米・食の産直市を開催！

(2)雪国が育んだ「十日町産 魚沼コシヒカリ」の販売

新潟県十日町市を代表する「十日町産魚沼コシヒカリ」を販売します。
新米の量り売りや試食などに加え、11月8日の産直市では、十日町市で当日精米した新米を、「はこビュン」※を利用してその日のうちに東京に輸送し販売します。(数量限定)

①「令和7年産 十日町産 魚沼コシヒカリ」新米の販売一覧

商品名	内容量	栽培区分	価格（税込）
十日町産 魚沼コシヒカリ 量り売り	1合	-	200円
十日町産 魚沼コシヒカリ 米屋五郎兵衛	300g (真空パック)	通常・棚田米	600円
十日町産 魚沼コシヒカリ 米屋五郎兵衛	1kg	通常・棚田米	1,200円
	1kg	特別栽培米	1,400円
十日町産 魚沼コシヒカリ 米屋五郎兵衛	2kg	通常・棚田米	2,330円
	2kg	特別栽培米	2,650円
十日町産 魚沼コシヒカリ 米屋五郎兵衛	5kg	通常・棚田米	5,500円
	5kg	特別栽培米	6,300円
米屋五郎兵衛	10kg	通常米	10,800円

十日町産 魚沼コシヒカリ
「米屋五郎兵衛」



(「米屋五郎兵衛」は旧JA十日町の
オリジナルブランドです)

ご購入いただいた新米は、ご自宅への配送も可能です。(別途費用がかかります)

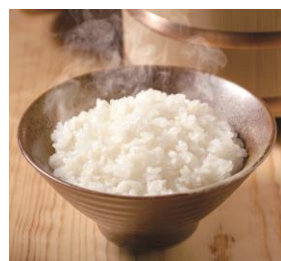
「十日町産 魚沼コシヒカリ」の特徴

全国有数の豪雪地帯である新潟県十日町市は、豊富な雪解け水と山間地特有の寒暖差に恵まれており、米の旨味と粘りを最大限に引き出す環境にあります。十日町市に積もった雪は、ミネラル豊富な雪解け水となって田畑を潤します。また、信濃川沿いの水田は、コシヒカリの生育に最適な土壌です。

さらに、この地の美味しさを決定づけるのが、山間地特有の大きな寒暖差です。この寒暖差がお米の甘みのもとであるデンプンの夜間消費を防ぎます。また、登熟期間の平均気温がコシヒカリに最適な24℃に近いことで、アミロースの含有量が低くなり、強い粘りが生まれます。こうした自然条件の恵みが凝縮された、十日町産 魚沼コシヒカリの格別の粘りと甘みをご堪能ください。



産地の風景（1月）



十日町産魚沼コシヒカリ

②【数量限定】当日精米・当日輸送の新米を販売

十日町で当日に精米した新米を、「はこビュン」※を利用してその日のうちに東京に輸送し販売します。
くたにがわ408号（越後湯沢 10:33発 → 東京 12:00着）>
(数量限定：商品が届き次第販売開始し、売り切れ次第、終了します。)

<※「はこビュン」について>

JR東日本グループでは、スピーディーで定時性の高い新幹線等の列車を活用した荷物輸送サービスを展開しています。
列車ならではの定時・安定輸送による高度な輸送品質により、十日町産魚沼コシヒカリの新米をはじめ、新鮮な食品などをスピーディにお届けします。



とおかまち新米・食の産直市を開催！

(3)十日町市最大のお土産販売所 道の駅クロステン十日町による地場産品の販売

『新米ごはん』に合う十日町の美味しい地場産品を販売！！

妻有ポークを使用したソーセージや味付きロース肉をはじめ、地元民に愛される老舗みそ屋のごはんが止まらなくなる漬物や、十日町の縁起物で行列ができるほど人気があるのが「ちんころ」今回は樹脂粘土で作った「割れないちんころ」をご用意します。

また人気の十日町名物でやわらかくてコシのある上新粉餅と、こし餡のまろやかな甘味が特徴の「しんご餅」を11月8日に、はこビュン※で、東京駅にお届けします。



※「しんご餅」のみ「はこビュン」を活用。

【主な販売商品】(税込)

- ・妻有ポークソーセージ : 各種 660円
- ・妻有ポーク味付きロース肉 : 各種 630円
- ・高長みそ・漬物 : 各種 400円～
- ・樹脂粘土『ちんころ』 : 各種1,100円
- ・しんご餅 : 950円



ソーセージ各種



高長醸造場漬物類



ちんころ



しんご餅

(4) 地元食材を活かしたお菓子 十日町すこやかファクトリー商品の試食・販売

JR東日本クロスステーションが運営する十日町すこやかファクトリーでは、十日町市をはじめとした地域の食材を活かしたお菓子を、心を込めて製造しています。

十日町産魚沼コシヒカリの米粉100%のケーキの試食や、オリジナルブランド「TOIRO®」商品の販売を行いますので、ぜひお立ち寄りください。

【主な販売商品】(税込)

- ・米粉ろおる : 各種450円
(ジャパン・フード・セレクションにてグランプリを受賞)
- ・米粉スノーボール : 480円
- ・米粉クッキー (ヴィーガン認証を取得) : 各種450円
- ・スイートカボチャ5個入り : 1,180円



米粉ろおる (スノーホワイト)



米粉スノーボール

「TOIRO®」ブランドについて

「TOIRO®」は2024年10月、十日町すこやかファクトリー設立10周年を機に立ち上げたブランドです。

ネーミングには、十日町市の「十」や「十人十色」などを象徴し、多様な価値観を取り入れた特別なブランドでありたいという想いがこめられています。アレルギーをお持ちの方もそうでない方も、皆さまにおいしくお召し上がりいただけるお菓子作りを目指しています。

十日町市や新潟県産の厳選した食材を使用し、手間ひまかけた工程一つ一つに心を込めて丁寧に作り上げているプレミアムブランドです。アレルギー対応商品やヴィーガン認証商品など食の多様性にもお応えしてまいります。



2. とおかまち の恵みをカフェメニューでご堪能ください

十日町産魚沼コシヒカリと、新潟県の銘柄豚「妻有ポーク」の限定メニューをご提供

JAPAN RAIL CAFE TOKYO（ジャパンレールカフェ東京）では、新米フェアの期間中、カフェメニューとして、十日町産魚沼コシヒカリと、新潟県の銘柄豚「妻有ポーク」を使用した**3つの限定メニューを発売**します。

また期間中（11/8～11/30）、JAPAN RAIL CAFE TOKYO（ジャパンレールカフェ東京）で販売する**すべてのごはんメニュー**で、「**十日町産魚沼コシヒカリ**」を使用します。

< 3つの限定メニュー >



商品名：①十日町産魚沼コシヒカリ
おにぎり定食
（紅しゃけ、肉味噌）
価格：ドリンクセット1,300円
単品 900円
販売時間：終日販売



商品名：②妻有ポークの
熟成ベーコンプレート
価格：ドリンクセット 1,380円
単品 980円
販売時間：開店～11時まで



商品名：③妻有ポークの
熟成ソーセージ
価格：単品 800円
販売時間：11時～閉店まで

※価格はすべて税込です

①おにぎり定食の「おにぎり」は、JR東日本新潟シティクリエイト株式会社が運営する新潟県のアンテナショップ「銀座・新潟情報館THE NIIGATA」（1F）の「THE ONIGIRI・Ya」で人気の「肉味噌」おにぎりを再現！当社オリジナルの「紅しゃけ」おにぎりと合わせて販売します。

②ベーコンプレートには、甘さの中に旨味がぎゅっと詰まった「**妻有ポークのベーコン**」を使用

③アルコールのお供として「**妻有ポークのソーセージ**」のおつまみを販売！

この機会にぜひJAPAN RAIL CAFE TOKYO（ジャパンレールカフェ東京）にてご賞味ください。

新潟県の銘柄豚「妻有ポーク」について

十日町市と津南町で生産される妻有ポークは「絶対、病気は入れない」をスローガンに掲げ、管内の養豚農家が連携をして、地域ぐるみの防疫体制の確立により、豚の病気を妻有地域に入れぬよう厳しい生産体制を敷いています。

これにより、健康で元気な豚を育てることができるのです。おいしくて健康で安心安全な豚肉「妻有ポーク」。臭みがなく柔らかく、甘さの中に旨味がぎゅっと詰まっています。

特にその脂身は、約32℃でとけるほど繊細で、純白の美しさとお上品な甘みが特徴です。



新潟県 十日町市について

十日町市は東京駅から新幹線で約2時間、練馬インターから車で約3時間の越後山脈の麓に広がる自然豊かなまちです。冬の雪景色や四季折々の棚田・里山が魅力で、樹齢約100年のブナ林が並ぶ美人林や温泉街の松之山温泉が訪れる人を癒します。

現代アートの祭典「大地の芸術祭」の会場であり、伝統産業のきものや国宝の火焰型土器を展示している十日町市博物館も見どころです。地元名物のへぎそばなどと合わせ、自然・文化・食・雪の魅力を一度に体験できる地域です。

JA魚沼について

令和6年2月1日、新潟県魚沼地域にある越後おぢや、北魚沼、十日町、津南町の4つのJAが合併し、JA魚沼が誕生しました。

JA魚沼は新潟県南東部に位置し、周りを山々に囲まれた地域です。日本有数の豪雪地帯で、山に降り積もった雪は春になると雪解け水となり、麓の田畑を潤します。その水は支流を通じて徐々に集まり、長さ日本一を誇る信濃川へと流れ込んでいきます。

日本有数の米どころとしても知られている魚沼地域では棚田などの田園風景も美しく、魚沼産コシヒカリを始め、ユリ切花や高原野菜など様々な地域農産物が栽培されており、全国的にも高い評価を受けています。

道の駅クロスTEN十日町について

十日町地域の地場産業振興を主体とし、人材育成や商品開発、販路開拓、産業観光の推進、地域内外との交流による地域経済に活力を興す団体です。

また「道の駅クロスTEN十日町」を運営、地域最大の観光の拠点として十日町のあらゆる名産品を幅広く取り揃えています。

HP : <https://cross10.or.jp/>

オンラインショップ : <https://cross10-shop.net/>

銀座・新潟情報館 THE NIIGATAについて

1・2Fのショップは、JR東日本新潟シティクリエイト株式会社が運営する新潟県のアンテナショップです。



1F/THE ONIGIRI・Ya、情報コーナー

新潟県産の野菜や日本海の海産物など、都内ではここでしか買えない商品を中心に取り揃え。「THE ONIGIRI・Ya」では、新潟産のお米をつかった絶品おにぎりを販売しております。

2F/新潟清酒・THE SAKE Stand、免税カウンター、ふるさと納税自販機

有料試飲コーナー「新潟清酒・THE SAKE Stand」や地ビール、県産ワイン、焼酎のほか、季節限定商品などを取り扱いしております。

※営業時間

SHOP (1F・2F) : 10:30～19:30 (年始休1/1～3)

新潟清酒・THE SAKE Stand : 12:00～19:30 (有料試飲チケット販売は、19:00まで)

JR東日本クロスステーションについて

商 号：株式会社JR東日本クロスステーション

本 社：東京都渋谷区千駄ヶ谷5-33-8 サウスゲート新宿ビル6階

設 立：2021年（令和3年）4月1日

代表取締役社長：西野 史尚

資本金：41億1百万円（JR東日本100%子会社）

JR-Cross
株式会社 JR東日本クロスステーション

「NewDays」などのコンビニエンス事業や専門店事業などを展開するリテールカンパニー、「いろいろ庵さらく」「ベックスコーヒーショップ」「ほんのり屋」のほか「駅弁屋」などの飲食・食品製造事業を中心に展開するフーズカンパニー、acure <アキュア> ブランドとして、エキナカでの自販機事業や「From AQUA」などのオリジナル商品事業等を展開するウォータービジネスカンパニー、「エキュート」や「グランスタ」などのエキナカ商業施設を展開するデベロップメントカンパニーの4つのカンパニーで構成されています。

■十日町すこやかファクトリーについて

JR東日本グループの地域活性化の取り組みの一環として新潟県十日町市に2014年9月に開業した食品工場です。

小麦・卵・乳成分を含む食材を使用しないアレルギー対応専用ラインでは、高度な技術力を持つ、(株)タカキベーカリーの技術指導のもと、ブランド米として名高い新潟県十日町産魚沼コシヒカリの米粉と、豆乳を使ったケーキを製造しています。また焼菓子ラインでは、新幹線「グランクラス」向けに東日本地域の素材を使用したパウンドケーキや、ヴィーガン認証を取得した米粉クッキーなどを製造しております。



工場外観

これら商品は、十日町市のふるさと納税返礼品にも採用いただいております。

■JAPAN RAIL CAFE（ジャパンレールカフェ）について

場 所： JR東京駅 八重洲中央口外 GRAN TOKYO NORTH TOWER 1F

営業時間： 8:00～21:00

コンセプト： インバウンドの旅の拠点として、様々な利用シーンにあわせ、日本食の提供と発信をしています。

こだわりポイント： 朝食、昼食、カフェタイム、アルコール等時間帯ごとに様々な食を提供しています。中でも味わい深さの感じられる「抹茶ラテ」と「ほうじ茶ラテ」は、多くのお客さまに お楽しみいただいております。

HP： <https://www.jreast.co.jp/japanrailcafe/tokyo/>

○周辺地図



○JR東京駅1階 最寄改札口

