



2025年5月16日

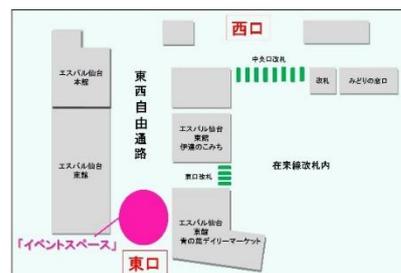
JR東日本東北本部

## ふくしまプレデスティネーションキャンペーン×福島・宮城の人気ベーカリー催事 「えきパン in 仙台駅」を初開催します！

JR 東日本東北本部は、地域活性化を目的として福島県と宮城県で人気のベーカリーを集めた催事「えきパン in 仙台駅」を東北で初開催します。また、2025年4月から始まった「ふくしまプレデスティネーションキャンペーン（以下、ふくしまプレ DC）」に合わせて福島県の観光 PR を実施するほか、福島県のご当地パン「クリームボックス」を列車による荷物輸送サービス「はこビュン」を活用し販売します。ベーカリーは「ら・さんたランド」や「よつば Bakery」といった両県の有名ベーカリーが多数出店しますので、ぜひこの機会に、福島・宮城の魅力あふれる美味しいパンをご賞味ください。

### 1 実施概要

- (1) 日時：2025年5月24日（土） 10:00～18:00  
※商品が無くなり次第終了します。
- (2) 会場：仙台駅 2階東西自由通路
- (3) 主催：JR 東日本 東北本部
- (4) 運営：株式会社 JR 東日本クロスステーション
- (5) 内容：①はこビュンを活用した福島県のご当地パン販売  
②福島県のベーカリー商品や雑貨商品の販売と  
宮城県のベーカリー商品の販売  
③ふくしまプレ DC に合わせた福島県観光 PR  
と宮城県観光 PR  
④購入者特典の配付



会場イメージ図



### 販売商品イメージ

左：揚げカレーパン（ら・さんたランド）  
右：あんこバター（よつば Bakery）

### 2 はこビュンを活用した福島県のご当地パン販売

- (1) 実施日：2025年5月24日（土）  
13:00以降準備でき次第販売予定
- (2) 対象列車：東北新幹線やまびこ 207号  
郡山駅 11:51 発→仙台駅 12:26 着
- (3) 輸送商品：ご当地パン「クリームボックス」  
※販売予定数 120個  
※商品が無くなり次第終了します。



### 3 福島県のベーカリー商品や雑貨商品の販売と宮城県のパーカーリー商品の販売

#### (1) 福島県のベーカリーと雑貨販売



○ら・さんたランド（福島市）

《おすすめ商品》

・揚げカレーパン



○甘食・茶屋 結（福島市）

《おすすめ商品》

・昔懐かし甘食ぱん



○大友パン（郡山市）

《おすすめ商品》

・クリームボックス



○FUKU TAMA LABO（福島市）

《おすすめ商品》

・FUKUTAMA プレーンサンド



○five wood（伊達市）

《おすすめ商品》

・きなこもちもち



○女子の暮らしの研究所（雑貨）  
（郡山市）

《おすすめ商品》

・ふくいろピアス

・ふくいろイヤリング

#### (2) 宮城県のパーカーリー



○よつば Bakery（岩沼市）

《おすすめ商品》

・あんこバター  
・シフォンケーキ



○ななきたキッシュ（仙台市）

《おすすめ商品》

・カルボナーラキッシュ



○杜のかまど（亶理郡）

《おすすめ商品》

・塩パン  
・山元ミニトマトのピザ



○twins bake（催事のみ出店）

《おすすめ商品》

・北海道キタノカオリ 100%ベーグル  
・卵乳製品、白砂糖不使用のヴィーガンスイーツ（グルテンフリースイーツあり）



○OTTO ぱんカフェ（仙台市）

《おすすめ商品》

・クロワッサン  
・サツマイモのシナモンロール



○青い扉のパン屋さん OVEN（仙台市）

《おすすめ商品》

・発酵バタークロワッサン  
・クロックムッシュ

※各店舗の詳細は、別紙に記載しております。

#### 4 ふくしまプレ DC に合わせた福島県観光 PR と宮城県観光 PR

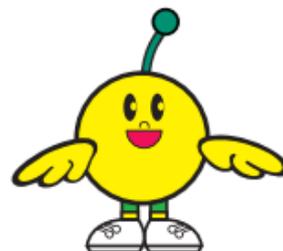
特設観光 PR ブースを設置し、宮城県の観光情報も含めてパンフレット配布を行います。また、はこびyunの到着に合わせ仙台駅キャラクター「トキムネくん」と JR 東日本新幹線総合車両センターPR キャラクター「しんきちくん」、福島県復興シンボルキャラクター「キビタン」が会場に登場し、グリーティングやにぎやかしを行います。



仙台駅キャラクター  
「トキムネくん」



JR 東日本新幹線総合車両センター  
PR キャラクター  
「しんきちくん」



福島県復興シンボルキャラクター  
「キビタン」

#### 5 購入者特典の配付

「えきパン in 仙台駅」で 2,000 円(税込)以上のお買い上げレシートを特設ブースにご提示いただくと、各県のドリップパックコーヒーをどちらか1つプレゼントします。

※なくなり次第終了となります。

##### ○福島県のドリップコーヒー（富久栄商店）



商品写真



店舗写真

##### ○宮城県のドリップコーヒー（リュミヌー珈琲）



商品写真



店舗写真

※写真はすべてイメージです。

※催事・イベント内容は予告なく中止もしくは変更となる場合があります。

### 「えきパン」とは…



2022年8月に浦和駅で発祥したベーカリー催事で、現場で働くJR社員が主体となって地域の各ベーカリーへの出店交渉を行い、駅構内で開催する催事となります。これまで首都圏を中心に開催していましたが、ご好評につき今回東北地方で初めて開催いたします。

### ふくしまプレデスティネーションキャンペーンとは…



ふくしまデスティネーションキャンペーン（ふくしまDC）は、JRグループと県・市町村・地元の観光事業者などが一体となって各地域の魅力を発信する観光キャンペーンです。2025年4月1日～6月30日の期間はふくしまプレDCを実施し、翌年2026年4月1日～6月30日にふくしまDCを実施します。期間中には様々なメニューをご用意し、福島全体で皆様をお迎えいたします。

## 【別紙】 出店ベーカリーおよび雑貨販売の店舗詳細

### ら・さんたランド（福島県福島市）

赤い帽子をかぶったクマのキャラクターが目印の福島市のパン屋さん。

真心こめて焼き上げた、素材とおいしさにこだわった手作りパンが大人気。思わず人にあげたくなるような、地元で愛される人気のパンを各種取り揃えています。

ザクザク食感のパンに旨辛カレーが包まれた揚げカレーパンはまさに絶品。

この機会にぜひご賞味ください。



【揚げカレーパン】



【店舗写真】

### 甘食・茶屋 結（福島県福島市）

福島県福島市に店舗を構える甘食専門店。

日本初の甘食専門店が焼きたてでお届けする、素材と製法にこだわった昔ながらの甘食が絶品。

プレーン・黒糖・牛乳の3種類の味を選べるのも魅力の一つ。昔ながらのしっかりした食感と、どこか懐かしい素朴な味、ホッとする優しい味をお楽しみください。



【昔懐かし甘食ぱん】



【店舗写真】

### 大友パン（福島県郡山市）

創業100年の歴史のある老舗のパン屋さん。

厚めのミルク食パンに甘さ控えめのクリームがたっぷり塗られた絶品ご当地パン「クリームボックス」が大人気。テレビでも紹介されている郡山のご当地の味「クリームボックス」をこの機会にぜひお召し上がりください。



【クリームボックス】



【店舗写真】

five wood（福島県伊達市）

「シンプルだからこそ、素材を大切に」という信念のもと、余計なものを加えず、小麦本来のおいしさを最大限に引き出すことにこだわって、生地を一つひとつ丁寧に発酵させて焼き上げています。

「きなこもちもち」は、もちもち食感が絶品！

30年以上愛されているどーなつです。この機会にぜひご賞味ください。



【きなこもちもち】



【店舗写真】

FUKU TAMA LABO（福島県福島市）

福島県福島市のたまごサンド専門店。

福島県産の卵にこだわって作られた厚焼き玉子を挟んだ、たまごサンド「FUKUTAMA プレーンサンド」は、ボリューム満点の一品。

絶品たまごサンド、ぜひこの機会にお試しください。



【FUKUTAMA プレーンサンド】



【店舗写真】

女子の暮らしの研究所（雑貨）（福島県郡山市）

「ふくしまのすてきなもの」や「丁寧に作られた上質なもの」などをセレクトしたショップを運営。

伝統工芸品をかわいくプロデュースしたオリジナルアクセサリーなどが人気です。

会津木綿を使用した「ふくいろピアス」をはじめ、コースターや陶器など、ふくしまの女の子たちがセレクトした“ふくしまのかわいいもの”をぜひお手に取ってご覧ください。

女子の暮らしの研究所

GIRLS LIFE LABO

【店舗ロゴ】



【ふくいろピアス・ふくいろイヤリング】

### よつば Bakery (宮城県岩沼市)

『家族に食べてもらいたい』をモットーに具材・生地から手作りにこだわる宮城県岩沼市のパン屋。

材料は国産小麦・天然酵母を、油脂には国産バターを使用し、マーガリンやショートニング類は一切使用せずに手作りしております。人気のシフォンケーキには、蔵王地養卵や太白ごま油を使用し、ベーキングパウダーは不使用で体に優しい手作りの一品です。

また、1番人気のあんこバターは自家製のあんこをたっぷり使い仕上げております。



【あんこバター】



【店舗写真】

### 杜のかまど (宮城県亶理郡山元町)

厳選した北海道産小麦と米麴の天然酵母を使用し、低温で長時間寝かせた生地は噛むほどに小麦の旨みが広がる優しい味。

濃厚な自家製カスタードなどのフィリングもできる限り手作り。季節の地元食材も多く取り入れております。

ほんのり甘みの感じる生地とバターのカリッと感、キリッと全体を引き締める岩塩がクセになる塩パンは人気商品となります。ぜひご賞味ください。



【塩パン】



【店舗写真】

### 青い扉のパン屋さん OVEN (宮城県仙台市)

宮城県仙台市の青い扉が目印のパン屋さん。

宮城県産小麦、北海道産生クリームを豊富に使用した OVEN 食パンは多くのお客さまに愛されております。

また、クロワッサンは北海道バター使用し、種類に合わせて素材を厳選し、時間をかけて丁寧に作っています。

自慢の食パンに、完熟トマトのラタトゥイユ、タマゴサラダ、ベーコン、チーズをサンドした OVEN 特製クロックムッシュが人気の一品です。



【クロックムッシュ】



【店舗写真】

### OTTO ぱんカフェ（宮城県仙台市）

食欲に火をつけるパン?! 「どれを食べてもおいしい!」「いくつでも食べられそう」お客さまよりよくいただくお言葉です。ワクワクする見た目の可愛さ、華やかさと、生地そのものが美味しいパンを種類豊富に揃えております。きっとお気に入りが見つかる OTTO のパンをぜひお試しください。



【商品写真】



【店舗写真】

### ななきたキッシュ（宮城県仙台市）

イタリア料理店を営んでいたご夫婦が始めた仙台市泉区のキッシュ専門店。イタリア料理店を営んでいた時から根強い人気があったカルボナーラを再現。ゴロゴロベーコンとたっぷりチーズを使ったカルボナーラキッシュが一番人気。

過去にはラジオ番組「いいこと、聴いた」にも取り上げられ、午前中で売切れする商品も多数。ぜひ一度やわフワキッシュを体験してみませんか。



【カルボナーラキッシュ】

### twins bake（催事のみ出店）

店舗を持たず、イベントや催事などの出店のみの vegan sweets bagel 店。

「食べても罪悪感の少ない、心にも身体にも優しいスイーツ」をコンセプトに、素材は甜菜糖、ピュアメープルシロップ、おからパウダーなどこだわり抜いた素材でひとつひとつ丁寧に作りあげています。

北海道産キタノカオリや白神こだま酵母などをふんだんに使って作りあげるベーグルは多くのお客さまからご高評いただいている一品。卵乳製品、白砂糖不使用のヴィーガンスイーツ(グルテンフリースイーツ有り)をぜひこの機会にお試しください。



【商品写真】



【出店写真】