

「はこビュン」を活用して山形新幹線でお届け！ 山形県舟形町の特産品「舟形マッシュルーム」を全国にPRします！

- 山形県と東日本旅客鉄道株式会社（以下、「JR 東日本」）東北本部は、列車による荷物輸送サービス「はこビュン」を活用して、旬の食材などを輸送し、首都圏の皆さまに山形県の魅力を幅広く PR してきました。
- 今回は、山形県舟形町が誇る特産品の一つ、「舟形マッシュルーム」およびその加工品を山形新幹線「つばさ」で輸送し、東京ビッグサイトで開催中の「第 18 回アグリフード EXPO 東京 2025」の出展ブース（出展者：有限会社舟形マッシュルーム）にお届けします。
- 全国の食品バイヤーが集う本イベントに新鮮な「舟形マッシュルーム」などを届け、その魅力を全国に広く PR していきます。

1 「はこビュン」で輸送する商品について

山形県舟形町産の「舟形マッシュルーム」および加工品（生産・加工：有限会社舟形マッシュルーム）

※画像はイメージです。

(1) 有機栽培マッシュルーム



ホワイト



ブラウン

山形県舟形町、清流最上小国川の水が育むマッシュルームです。無農薬・有機資材のみで生産され、旨味に優れたきのこです。生のままサラダでお召し上がりいただけます。

(2) マッシュルーム加工品



マッシュルームと
クリームスープの素



マッシュルームと
トマトスープの素



乾燥マッシュルーム

マッシュルームの特徴である旨味をギュッと閉じ込めたスープの素など、「舟形マッシュルーム」の代表的な加工品です。

◇有限会社舟形マッシュルームのご紹介

- ▶2001 年(平成 13 年)、山形県舟形町に会社設立。以降着実に栽培規模を拡大し続け、現在は 1 日約 3～4 トン(年間約 1,200～1,450 トン)ものマッシュルームを生産。その生産量は国内シェア 2 割(全国第 3 位)を誇る。
- ▶最上川の支流、最上小国川から流れる清らかな水や豊かな緑に囲まれた環境で育つ「舟形マッシュルーム」は、通常のマッシュルームから 10 倍サイズの「ジャンボマッシュルーム」まで種類豊富。農薬不使用のため、栄養・うま味が凝縮された味わいが楽しめる。
- ▶ファーム敷地内には、マッシュルーム料理専門店「マッシュルームスタンド舟形」を 2017 年(平成 29 年)にオープン。ふんだんに「舟形マッシュルーム」を使った料理を堪能できるほか、店内の産地直売コーナーで新鮮な「舟形マッシュルーム」や加工品の購入も可能。

2 輸送日などについて

- (1) 輸送日 2025 年 8 月 20 日(水)
- (2) 輸送先 東京ビッグサイト 東 4 ホール
〒135-0063 東京都江東区有明 3-11-1
(催事名：第 18 回「アグリフード EXPO 東京 2025」)
- (3) 輸送列車 山形新幹線 つばさ 136 号(新庄駅 9:16 発⇒東京駅 12:48 着)
※東京駅から東京ビッグサイトまでは(株)ジェイアール東日本物流がトラックで輸送(13:50 頃着)

3 その他

当日の運行状況などにより、輸送内容は急遽変更または中止となる場合があります。

【参考】

○「アグリフード EXPO 東京」とは（「第 18 回アグリフード EXPO 東京」ホームページより引用）

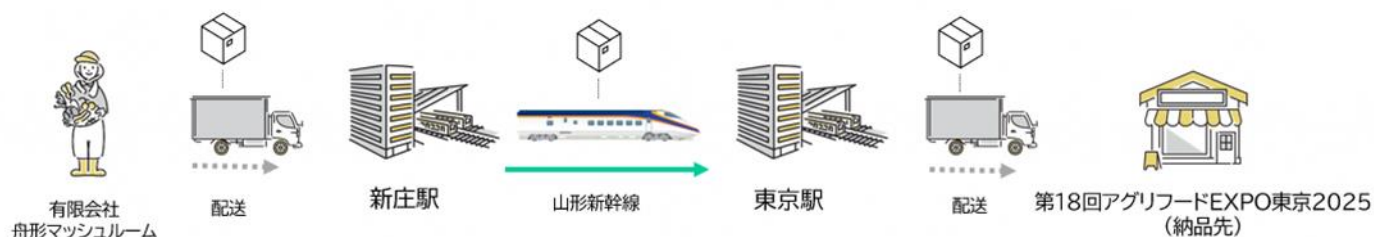
「農と食をつなぐ」をテーマに“国産”にこだわった全国的な展示商談会です。地域性豊かな国産農林水産物・食品の国内外への販路拡大を応援します。

国産農林水産物・食品の調達に意欲のある従来のバイヤーに加えて、インバウンド需要に向けて日本らしいメニューや商品を開発したいと考えているバイヤーや健康や SDGs 等に関心あるバイヤーなど、10,000 名以上の誘致を予定しています。



(昨年度開催の様子)

○輸送イメージ



「はこびyun」の具体的なサービスは以下をご参照ください。

サイト URL: <https://www.jrbutsuryu.jregroup.ne.jp/business/hakobyun.html>

○山形県内の鉄道沿線の活性化等に関する包括連携協定の締結について

2022 年 10 月 24 日に、山形県と J R 東日本東北本部は、山形県内の鉄道沿線の活性化等を図り、相互の持続的な発展を目指すことを目的として、包括連携協定を締結しました。今後より一層、相互に連携・協力しながら取組みを進めます。

(参考 URL : <https://www.pref.yamagata.jp/020056/jrrenkei.html>)

< 県 HP >



やまがた鉄道沿線活性化
プロジェクト