

2016年4月8日
東日本旅客鉄道株式会社
仙台支社

地域再発見プロジェクト進行中！
上野駅において「ふくしま産直市」を開催します



JR東日本グループでは、「地域再発見プロジェクト」の一環として、ふくしまアフターDCにあわせて「ふくしま産直市」を開催します。福島県は全国新酒鑑評会で3年連続金賞受賞数日本一に輝く全国屈指の酒どころ。自慢の銘酒のほか、銘菓や伝統工芸品等を販売します。また、イベントステージでは「福が満開ふくしま隊」をはじめとする福島の方々が福島の魅力をお伝えします。

～この機会に是非、上野駅へお出かけいただき、福島の魅力に触れて下さい。～

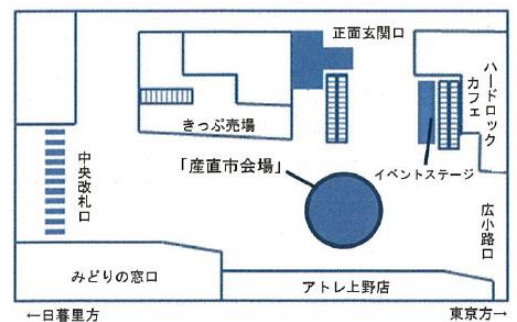
<「ふくしま産直市」概要>

1. 期間 2016年4月14日(木)～16日(土)
2. 会場 上野駅中央改札外グランドコンコース
3. 時間 11:00～20:00 (最終日は17:00まで)
4. 主催 東日本旅客鉄道株式会社
5. 共催 福島県、福島県観光復興キャンペーン委員会
6. 後援 台東区
7. 運営者 JR東日本東北総合サービス株式会社
8. 出店者 只見町商工会、金山町観光物産協会、森株式会社
9. 内容 【産直市】 福島県自慢の美味しい地酒や銘菓を中心に販売します。また、奥会津の地産品等も取り揃えます。

【観光PR】 これからの季節におすすめの、福島県内の観光スポットをご紹介します。

【イベント】 ふくしま産直市のオープニングセレモニーを始め、「福が満開ふくしま隊」や「ふくしまHAPPY隊」が産直市を盛り上げます。福島県のマスコットキャラクター「キビタン」も登場します。

<会場 MAP>



※各内容については予告無く変更となる場合があります。

■物販ブース

會津あかべえのお酒・純米酒 <榮川酒造(株)>



日本名水百選に指定された「磐梯西山麓湧水群」の水と会津で手塩に掛けて育てた酒米「美山錦」を使い、会津の酒蔵「榮川酒造」が伝統の技法で丁寧に造りあげた会津生まれ、会津育ちのお酒です。

厚揚げソフトかまぼこ <(株)おのざき>



ソフトでなめらかな食感で、たまねぎをふんだんに使い、鮮度にこだわり、品質にこだわり、徹底した温度管理と保存料を使わない昔ながらの製法で、職人が熟練の技術で一枚一枚丁寧に手造りしています。

赤かぼちゃ羊羹 <企業組合おく愛ズ>



伝統野菜「金山町産 赤かぼちゃ」で作りました。糖度を20度に押さえ、粘度を練り羊羹と水羊羹の中間の硬さにしました。お茶と併せてお召上がり下さい。生クリームと混ぜたり、アイスクリームと一緒に食べても美味しいです。

いもくり佐太郎 <(株)ダイオー>



職人さんの絶妙な焼き加減で、表面は軽く「カリッ」と焼き上げています。中はしっとりとした生クリーム入りの生地が口当たりをまるやかにして甘さを引き立てます。最大のポイントは「栗」。この栗が食感にアクセントを加えて甘さを強調してくれます。

お野菜ジャム <東栄産業(株)>



原料となるお野菜は、すべて福島県産を使用しています。旬の一番おいしい時期に加工処理し、ジャムの糖度は40度とできるだけ甘さを抑え、保存料や着色料、香料などを使用せず、一瓶一瓶丁寧に手作りにて仕上げています。

伝統工芸品 つる細工 <只見町>



只見では雪に閉ざされた冬季の仕事として多くのつる細工が作られてきました。アケビ蔓・クルミの皮を使った自然素材のバッグ。つる細工職人が丹精込めて作った作品です。一つと同じ商品がありません。是非、お手に取ってみてください。

■イベントブーススケジュール

4月14日(木)	11:00	オープニングセレモニー (福島県観光交流局長の橋本明良様、東日本旅客鉄道(株)仙台支社 事業部長の石井圭よりあいさつ)
	11:15	福が満開ふくしま隊パフォーマンス
	13:00	ふくしま HAPPY 隊によるクイズ大会、キビタン観光 PR
	14:00	福が満開ふくしま隊パフォーマンス
	15:00	ふくしま HAPPY 隊によるクイズ大会、キビタン観光 PR
15日(金)	11:00、14:00	福が満開ふくしま隊パフォーマンス
	13:00、15:00	ふくしま HAPPY 隊によるクイズ大会、キビタン観光 PR
16日(土)	11:00、14:00	福が満開ふくしま隊パフォーマンス
	13:00、15:00	ふくしま HAPPY 隊によるクイズ大会、キビタン観光 PR

※イベントは予告なく変更となる場合があります。

<前回の「ふくしま産直市」の様子>

