

2010 年 10 月 5 日
東日本旅客鉄道株式会社

「地域再発見プロジェクト」続々と推進中！

地域再発見プロジェクトのロゴが決定 上野駅で「秋田産直市」開催

- JR 東日本では「地域再発見プロジェクト」として、様々な地域と一体となって、その魅力を強くアピールする施策を展開しております。
 - これまで、主に岩手・花巻エリア、越後湯沢・十日町エリア、房総・館山エリア、青森エリアにつきまして、地元と共に知恵を絞る「共創」戦略のもと、更なる地産商品の掘り起こしや観光資源の紹介といった地域活性化を進めて参りました。
 - このたび、「地域再発見プロジェクト」のロゴマークを決定しましたのでお知らせします。
 - また、9 月よりトレインチャンネル等で展開してきた秋田についての「地域再発見プロジェクト」の情報発信にあわせ、「秋田産直市」を上野駅で開催します。
- なお、今後も、長野、青森の産直市を首都圏で展開して参る予定です。

1. ロゴマーク

「地域再発見プロジェクト」のロゴマークは以下の通りです。



今回のロゴマークは、「地域再発見プロジェクト」の取り組みを知っていただくとともに、地域資源を掘り起こし、それを紹介する役割を担うことを目指しています。また地域の魅力を地元とともに「再発見」するナビゲーター役のキャラクターと柔らかい書体を組み合わせることで「親しみ・温かみ」を尊重したデザインにしました。

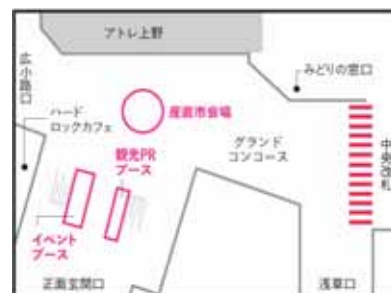
このロゴマークを広告、商品等に用いることで、「地域再発見プロジェクト」のブランドを広めていきたいと考えております。

2. 産直市

- それぞれの地域の生産者が心をこめて、かつ、こだわって育てた生産物を紹介するとともに、あわせてその地域の魅力を伝える産直市を展開して参ります。
- 今後は、秋田に引き続き、信州 DC の展開にあわせて長野 (11 月) の産直市を、東北新幹線新青森開業にあわせて青森 (12 月) の産直市を実施する予定です。

<秋田産直市開催概要>

- (1) 開催期間 10 月 7 日 (木) ~9 日 (土)
- (2) 開催時間 10:00~20:00 (10 月 9 日は 17:00 まで)
- (3) 開催会場 JR 上野駅中央改札 グランドコンコース
- (4) 出 店 株式会社秋田県物産振興会
陽気な母さんの店 友の会
- (5) 後 援 秋田県
- (6) 内 容 【 産 直 市 】
秋田県産の野菜・加工品の販売 (別紙参照)
【観光 PR ブース】
秋田県観光PR用パンフレットや
旅行パンフレットの展示、配布
【 イ ベ ント 】



<会場 MAP>



<イメージ図>

10 月 7 日

10 時 00 分

なまはげ生出演

秋田県副知事ご挨拶 ほか

10 時 35 分・13 時 35 分 秋田の食材を使用した料理教室を各地で開催している米本かおりさんによる米粉料理の紹介

秋田県編集の「米粉料理レシピ集」(各回先着 200 名様)、米本かおりさんオリジナルの「米粉スイーツ (米っ香サブレ)」(各回先着 100 名様) をプレゼント

10 月 8 日

14 時 30 分・16 時 00 分 県立男鹿海洋高校によるなまはげ太鼓演奏

10 月 9 日

10 時 00 分・13 時 30 分 県立男鹿海洋高校によるなまはげ太鼓演奏

※ 上記イベントは都合により予告なく変更になる可能性があります。

「地域再発見プロジェクト」とは、JR東日本グループの行う地域活性化プロジェクトです。

地域との連携を強化し、地元と共に知恵を絞る「共創」戦略のもと、更なる地域の魅力の掘り起こしや伝統文化等の紹介といった地域活性化を進めています。取り組みとしては、産業を通し地域における新たな雇用創出や資源の活性化に努め、イベント・地域情報の発信を地元と都心の双方向で行うことで人の移動も含めた交流の創出も目指していきます。

●産直市のお勧め商品(天候や仕入れ状況により変更の可能性がございます)

【新鮮野菜・果物】

取り扱い商品一例: 秋田県大館市で採れたりんご、洋梨、和梨、ねぎ、ほうれん草、干しいたけ等



秋田県大館市産
「マルゲリット・マリエラ」



秋田県大館市産
「レッドゴールド」「ふじ」



秋田県大館市産
「生しいたけ」

【スイーツ】

取り扱い商品一例: プリン、ロールケーキ、カステラ、ブッセ等



「森のくまさんスフレチーズケーキ」
株式会社 栗駒フーズ
子安温泉のお菓子工房で毎日手作りされている
チーズケーキ。卵は大曲農業高校の生徒達が飼
育している鶏から毎日収穫している新鮮な卵を使
用し、生クリーム、無塩バターはすべて自家製を
使用しています。



「みたらしプリン」
株式会社 四季菜
プリンなのに、ほんの少し感じられる
「お醤油」風味が新しい、みたらしの風
味と濃厚なたまごの味を同時に味わえ
る贅沢プリンです。



「米っ香サブレ」
株式会社 ワイズキッチン
秋田出身の料理家米本かおりさんが手掛けるサブレ。
秋田県産のお米、「あきた瑞穂の舞」を使用しています。
米粉ならではの香ばしさと、ザクザクした食感が楽しめ
る、新感覚の焼き菓子です。

【お菓子】

取り扱い商品一例: マカロン、ラスク、せんべい、かりんとう、サイダー等



「海鮮あられ
あられんこ(しょつつる味)」
秋田いなふく米菓株式会社
秋田県大森村産「たつこもち」100%使用。小粒でカ
ラッと揚げたあられに、「しょつつる」を染込ませま
した。秋田の名産ぞろいのあられです。



「醤油マカロン」
株式会社 くらた
安藤醸造元の「薄塩しょう油」を使用した、
和風マカロン。やわらかな口どけと、まろ
やかな醤油の風味をお楽しみください。



「落葉かりんとう」
株式会社 ゆかり堂製菓
落ち葉が落ちるころをイメージした、
ひねった形のかりんとうです。ひねり
は一つずつ手作業で作っています。白
砂糖の蜜がかかるシンプルな味です。

【加工品】

取り扱い商品一例: 稲庭うどん、きりたんぽ、しょつつる、横手焼きそば等



「稲庭うどん 切り落とし」
有限会社 佐藤養助商店
三百年以上、製法を変えず、一つ一つ
手作りで作られた、独特の歯ごたえと
腰や、「つるん」と喉をすべるこの麺な
らではの滑らかな触感が特徴です。



「しょつつる」
株式会社 諸井醸造
日本三代魚醬のひとつ。ハタハタ
と天然塩のみで作った秋田の誇る
伝統万能調味料です。



「秋田菜々ラー油(甘口)」
株式会社 ベジ&フルあきた
秋田県産の菜種油のほか、国産丸大豆醤油、青森のにん
にく、国産の玉ねぎを使用し、化学調味料を一切使用して
いない商品。程よい辛さと甘みが特徴です。

※商品はすべてイメージです。