

2012年11月14日  
東日本旅客鉄道株式会社

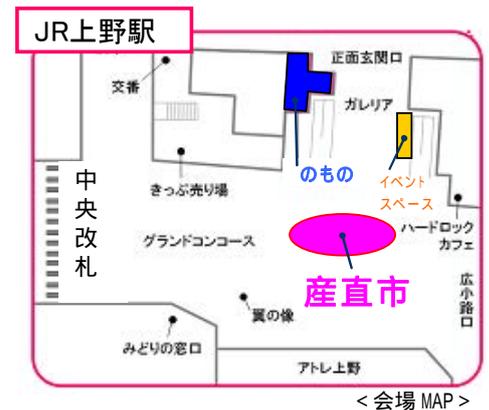


## 「地域再発見プロジェクト」産直市進行中！ 上野駅において「信州産直市」を開催します。

- 2012年11月21日(水)から23日(金・祝)の3日間、上野駅で「信州産直市」を開催します。
- 産直市ブースでは、信州を代表するりんごなど旬の青果物、おやきや地酒などの加工品をはじめとする、名産品を取り揃えて販売します。また、紅葉からスキーシーズンにかけての信州の魅力を発信する観光PRブースや、ご当地キャラクター紹介・アルプホルン演奏などを実施するイベントスペースも併設します。
- 地産品ショップ「のもの」でも、11月7日(水)から27日(火)まで長野県にスポットをあてた「長野のもの」を開催中です。産地直送野菜漬や、信州上田ねぎだれで食べるおでんなどをご用意しています。

### <「信州産直市」概要>

- 期 間 2012年11月21日(水)～11月23日(金・祝)
- 会 場 上野駅中央改札外グランドコンコース
- 時 間 11:00～20:00 (最終日は17:00まで)
- 主 催 東日本旅客鉄道株式会社
- 共 催 信州キャンペーン実行委員会
- 運 営 者 株式会社ステーションビル MIDORI
- 出 店 者 株式会社丸水長野県水、株式会社ケーツーワン  
長野県酒類販売株式会社
- 内 容



<会場MAP>

【産直市】 信州を代表する旬の果物、野菜をはじめ、銘菓、地酒などを販売します。

【観光PR】 信州のおすすめ観光名所をご紹介します。

【イベント】 オープニングセレモニー、観光PRイベントを開催します。

11月21日(水) 11:00 オープニングセレモニー

長野県東京事務所長 春日良太さまご挨拶など

11:20、13:00、15:00

「乗鞍アルプホルン愛好会」、「信州上田おもてなし武将隊」など観光PR

11月22日(木) 11:00、13:00、15:00

「信州上田おもてなし武将隊」など観光PR

11月23日(金・祝) 11:00、13:00、15:00

アウルウインズ「owl winds」演奏、伊那市観光大使「オトメ☆コーポレーション」など観光PR

## おすすめ商品例

### 【りんご】



#### シナノゴールド <㈱ケーツーワン>

長野生まれの品種。美しい黄色の実には貯蔵性が良く風味が長持ちするのが特徴。酸味と甘みのバランスが良いため、そのまま食べてもおいしいだけでなくお菓子作りにも向いています。



#### サンふじ <㈱ケーツーワン>

青森で生まれ、世界中で愛されている赤りんご。長野では11月に旬を迎えます。日差しをたっぷり浴びて育った「サンふじ」は、淡く優しい赤色をしています。蜜が入りやすく甘みが強く、果汁たっぷりです。



#### りんごジュース <長野興農㈱>

長野オリジナル品種の贅沢な100%ストレート果汁。是非飲み比べてみて下さい。

- ・シナノスイート: 上品な甘さ
- ・シナノゴールド: 爽やかな甘酸っぱさ
- ・秋映: さっぱりとした甘さと酸味

### 【信州のおやつ】



#### 縄文おやき <㈱小川の庄>

信州の山間地域で受け継がれてきた農家の味。小麦粉を練って作った生地に具をぎっしりと詰めて焼いた郷土食です。電子レンジで温めればもちりと、オーブンやフライパンで加熱すれば香ばしくパリっとした皮の食感が楽しめます。

- ・野沢菜おやき(味噌味)
- ・しめじ野菜おやき(醤油味)
- ・かぼちゃおやき など



#### 栗鹿ノ子ミニ <㈱小布施堂>

小布施は室町時代から栗が栽培され、江戸時代には将軍に献上されていた歴史ある栗の里です。栗だけで練り上げた栗あんこに、大粒の栗の実が入った名物の栗きんとんです。



#### あんぼ <㈱田舎工房>

奥信州栄村は新潟県魚沼との県境にあり、米粉のおやき「あんぼ」が食べられてきました。栄村産コシヒカリの生地に切干大根、野沢菜漬、あんこなど地元の色を包んだ素朴な味のおやつです。



#### 川中島白桃ジュレ <信州・川中島平ファクトリー>

本場の川中島白桃を約1個分贅沢に使うって角切り桃を閉じ込めたジュレを作りました。完熟桃の風味と果肉の歯ざわりが生きるように1つ1つ手作りできていねいに仕上げました。



#### リコッタロール <㈱アトリエド・フロマージュ>

高原のチーズ工房で作られたリコッタチーズのクリームと、フレッシュレモンのロールケーキ。イタリア生まれのリコッタチーズは低脂肪で上質なたんぱく質に富んだ健康志向のチーズ。たまごたっぷりの黄色い生地はきめが細かくもちりとした食感です。

### 【信州の逸品】



#### 七味唐辛子 中辛 <㈱八幡屋磯五郎>

唐辛子、山椒、生姜など七つの素材を秘伝の調合で作上げた逸品。辛味と香りの調和がとれた、深い味わいが特徴です。

### 【地域の地酒】



#### 純米吟醸 辛口生一本 <㈱榊一市村酒造場>

榊一市村酒造場は江戸時代から「ますいち」の略称で親しまれてきました。この「ますいち」を表す略号を英語に当てはめて名付けた純米酒スクウェア・ワン。酒造りの原点を思う心を込めて昔ながらの製法を守り、長野県産の酒造米・美山錦から辛口の酒を仕上げました。入手がむずかしい幻の品、この機会には是非お買い求め下さい。