

2018年6月25日
東日本旅客鉄道株式会社
盛岡支社

青森県産食材を使用した新商品を発売します！

- JR東日本盛岡支社では、地域の魅力ある食材を活かした商品を開発し、販売することで地域の活性化や交流人口の拡大を目指しております。
- 今回は青森県産ブランド米「青天の霹靂」を使用した駅弁と、十和田市産の野菜を使用した商品3種類を7月1日（日）より販売します。
- JR東日本盛岡支社において、青森県産食材を使用した6次産業化商品の開発は、今回が初めての取り組みになります。

1. 商品詳細

＜青森県産ブランド米「青天の霹靂」を使用した駅弁について＞

青森県産ブランド米「青天の霹靂」はどんな食材とも相性がよく、おかずを選ばない頼もしさが特徴です。この度、青森県と連携し「青天の霹靂」ウェブサイト内にあるコンテンツ「青天の霹靂 米日記」で紹介されている青森県産の海と山の食材や調理法をメニューに取り入れた駅弁を開発しました。

また「青天の霹靂」の美味しさや青森の食文化の情報を発信することで、青森県への誘客を図ります。

商品名	「青天の霹靂 米日記」
商品イメージ	  <p>↑ 弁当イメージ</p> <p>↑ 掛紙イメージ</p>
メニュー内容	青森県産米青天の霹靂、秋鮭のほぐし・錦糸たまご、東北ピクルス 十和田野菜ピクルス（ごぼう、長いも）、青森県産ホタテの照り焼き、十和田バラ焼き、筋子、青森県産りんごのシロップ煮、やりいか姿煮、青森県産ごぼうと鶏の生姜炒め、あんずのしそ巻き、煮物（「できるだし」（※1）使用）
販売価格	1,100円（税込）
販売箇所（予定）	新青森駅：ブナの森弁当売店（新幹線改札内）、NewDays 新青森旬味館店 青森駅：NewDays 青森東口待合店 盛岡駅：旨囲門、いわてのお弁当売店（新幹線改札内） 八戸駅：弁当売店2号店（新幹線コンコース内） 東北新幹線の一部列車（車内販売）や、首都圏の駅弁屋での販売も予定しております。
製造会社	有限会社幸福の寿し本舗（住所）青森市油川字柳川92番地の6

※写真は全てイメージです。

<十和田市産の野菜を使用した商品について>

J R東日本東北総合サービス㈱と連携し、十和田市の野菜の美味しさを楽しめる商品を開発しました。十和田市は奥入瀬溪流や十和田湖といった観光素材があるほか、にんにくをはじめ長いもやごぼうなど県内有数の野菜の生産地です。

この商品で使用している長いもとごぼうは、十和田おいらせ農業協同組合でブランド化をすすめている「トムベジ (TOM-VEGE)」(※2)です。

青森県が推奨する「だし活」(※3)などの取り組みを取り入れ、十和田市産野菜の美味しさと健康、ヘルシー感をPRします。

商品名	商品イメージ	販売価格(税別)	使用十和田産素材	特長
東北ピクルス 十和田野菜 ピクルス (内容量：140g)		500円	<ul style="list-style-type: none"> ・大根 ・人参 ・きゅうり ・ごぼう ・長いも ・日本酒 	「東北ピクルス」とは、JR東日本東北総合サービス㈱がすすめる、東北各地の野菜を加工したブランドシリーズ。青森県十和田市産の野菜のほか、ピクルス液に十和田市の地酒「鳩正宗」を使用しています。
十和田の野菜 をザクザク食 べるタルタル ソース (内容量：120g)		500円	<ul style="list-style-type: none"> ・大根 ・人参 ・きゅうり ・ごぼう 	大き目にカットした野菜の食感が特徴のタルタルソース。東北ピクルス製造時に発生した端材なども活用しています。
長いもとごぼ うのとろ〜り スープ (内容量：150g)		350円	<ul style="list-style-type: none"> ・ごぼう ・長いも 	青森県が出荷量全国一位を誇る、長いもとごぼうを使用したスープ。「できるだし」(※1)を使用し、減塩に取り組んでいます。
販売箇所 (予定)	<ul style="list-style-type: none"> ・青森県内の主要駅（新青森駅、青森駅、八戸駅）及び盛岡駅の駅ナカ店舗 ・盛岡駅ビルフェザンおでんせ館 「東北めぐり いろという」、 ・仙台駅ビルS-PAL 「東北めぐり いろという」、 ・秋田駅ビルトピコ館 「東北めぐり いろという」 ・十和田市近郊の道の駅 など 順次、販売店舗の拡大を予定しております。			
製造会社	株式会社小原工業 (住所) 十和田市赤沼沼袋172-4			

- ※1 「できるだし」
- ・ 「だし活」事業の一環として、手軽に「だし」を使うことが出来るよう開発された、青森県産品を使用し、一定の基準を満たした「だし」商品のこと。
- ※2 「トムベジ (TOM-VEGE)」
- ・ J A十和田おいらせ農業協同組合がブランド化を進めている野菜。TOM-VEGE (T:十和田 O:おいらせ M:ミネラル VEGE:野菜) の略称。
- ※3 「だし活」
- ・ 青森県が進める「だし」の「うま味」を活用して減塩を推進する活動。