



2020年7月13日
合同会社とのおの結屋
東日本旅客鉄道(株)盛岡支社

～遠野エリアの賑わいづくり～

JR 遠野駅舎内に「とのおの結屋（とのおのむすびや）」が

2020年7月23日（木・祝）にオープン！

合同会社とのおの結屋とJR東日本盛岡支社は、遠野エリアの賑わいづくりを目的として、地元素材を使用したおにぎりなどを販売する店舗「とのおの結屋」を、JR 遠野駅舎内にオープンします。また、店舗のオープンにあわせて、廃校となった地元の学校で使われていた机・椅子を活用した飲食兼待合スペースを設けます。

遠野市内観光の際に立ち寄りたくなる場所として、また地域にお住いの方々の交流の場として、誰もがご利用いただける空間を目指します。

< とのおの結屋 店舗概要 >

- (1) 開業日時 2020年7月23日（木・祝日）10時
- (2) 営業時間 8:00～17:00 水曜日休日（予定）
- (3) 販売商品 主力商品は、地元のお米をふっくらと炊き上げたごはん、と、地元の野菜と無添加にこだわった遠野味噌醤油有限会社の漬物「民話漬」等を組み合わせた「とのおのおむすび」です。あわせて、飲料・アルコール・菓子類のほか、遠野エリアや釜石線沿線の魅力を発信するお土産等を販売します。

販売商品イメージ

主力商品「とのおのおむすび」




- ・販売価格 140円（税込）から
- ・種類 きくらげのラー油漬おむすび 他
- ・特徴 ふわっとしたお米本来の食感を楽しんでいただくように優しく握っています。お米は岩手県産ひとめぼれを使用。具材は遠野の食材を中心に、ごはんにあうこだわりの品を選んでいきます。地域の生産者が結ばれるよう思いを込めて「とのおのおむすび」と名付けました。

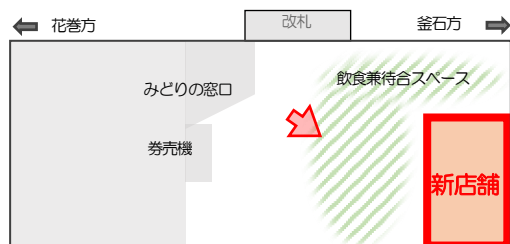
その他商品「遠野民話漬」



- ・販売価格 410円（税込）から
- ・種類 遠野民話漬 大根もろみ漬 他
- ・特徴 お醤油を絞る前工程の「もろみ」に漬けた昔ながらのお漬物。それぞれの野菜をしっかり乳酸発酵させて漬けるので風味豊かなお漬物です。保存料・着色料不使用なので安心してお召し上がりいただけます。

(4) 店舗位置

左図  の位置から見た店舗イメージ



< 合同会社とおの結屋 会社概要 >

- (1) 代表社員 柄澤 靖彦 (からさわ やすひこ)
- (2) 設立日 2020年2月14日
- (3) 事業概要

合同会社とおの結屋は、遠野味噌醤油有限会社から派生したおむすびを主力商品とする新会社です。遠野味噌醤油有限会社は地元野菜、無添加にこだわり商品づくりをおこなっており、これまでは主力商品の「民話漬」の美味しさを伝えるため、モール型ECサイトや全国各地の百貨店に出向く等の販売活動を行ってきました。今回、実際に遠野を訪れた方に「おいしいものを食べてほしい」という強い想いで、実店舗販売に一步踏み出すこととし、「民話漬」を活かしたおにぎりを主力商品とする合同会社とおの結屋を設立しました。



漬物工場



「とおの結屋」を運営する柄澤夫婦



主力商品「民話漬」

< 飲食兼待合スペースの整備 >

遠野市のご協力のもと、廃校となった地元の学校で使われていた机・椅子を活用した飲食兼待合スペースを設けます。

遠野市内観光の際に立ち寄りたくなる場所として、また地域にお住まいの方々の交流の場として、誰もがご利用いただける空間を目指します。



設置する机・椅子

< 遠野駅の概要 >

- ・所在地 岩手県遠野市新穀町5番7号
- ・開業日 1914年4月18日
- ・構造 鉄筋コンクリート造、地上2階建（一部平屋建）
- ・延床面積 1,140.8㎡
- ・乗車人員 1日平均 314名（2019年実績）

※画像・イラストは全てイメージです。