



東京駅飲食店街での「ニッポンおいしいフェア～岩手県～」の開催について

県では、JR東日本本社及び(株)鉄道会館とタイアップし、7月6日から7月12日までの7日間、東京駅飲食店街にて岩手の食材を使用したメニューを提供する「ニッポンおいしいフェア～岩手県～」を行います。

このフェアでは、

県産雑穀、キャベツ、生きくらげ等を使用したオリジナルメニュー65品を各店舗で提供

イベント広場において本県特産品の販売や観光PR、平泉関連のパネル展示を行うほか、7月6日には、オープニングイベントとして、達増知事によるりんどう新品種の紹介や特産品等のPR、盛岡さんさ踊りの披露等を実施いたします。

- 1 実施期間 平成22年7月6日(火)～7月12日(月)
- 2 実施主体 県(広聴広報課、観光課、産業経済交流課、流通課、農産園芸課、県南広域振興局世界遺産推進課、県東京事務所等)、JR東日本、(株)鉄道会館
- 3 実施場所 東京駅飲食店街及びキッチンストリート内イベント広場
- 4 実施内容
 - (1) 岩手の食材を使用したオリジナルメニューの提供(飲食店65店舗) 別紙参照
【使用食材】雑穀、キャベツ「いわて春みどり」、豚肉「やまと豚」、くずまき高原牛乳、恋し浜ほたて、生きくらげ、アカモク、山ぶどう果汁等
 - (2) PRイベント等の開催
オープニングイベント【知事トップセールス】(7月6日 17:30～18:30)
 - ・りんどう新品種紹介、特産品PR、いわて・平泉観光キャンペーンPR
 - ・盛岡さんさ踊り披露
 - ・ミスさんさ等によるりんどう・キャンペーングッズの等の配布特産品販売・平泉関連パネル展示(7月6日～7月12日)
 - ・各地域特産品販売、平泉関連パネル展示
 - 平泉世界遺産推進イベント(7月10日～7月11日)
 - ・平泉関連パネル展示、平泉世界遺産推進グッズ配布
- 5 フェアのPR(JR東日本・(株)鉄道会館で実施)
 - (1) 山手線、京浜東北線、中央線の中吊り広告でのフェア告知(7/9～11)
 - (2) 東京駅構内や中央線等車内でデジタルポスターを放映(7/5～11 30～15秒/回)
 - (3) フェア内容、使用食材、産地や生産者を紹介するガイドブックの配布(7/6～1万部)
 - (4) 雑誌「地域再発見 Discover Japan」誌8月号に記事4頁掲載(7/6発売 12万部)

担当

農林水産部流通課 企画マーケティング担当

担当：中南・工藤・船渡 電話：019-629-5733

いわて・平泉観光キャンペーン実行委員会(事務局：岩手県観光課内)

担当：平井・種市 電話：019-629-5572



キャンペーンキャラクター「わんこきょうたいし」

2010年7月5日

【フェアのお知らせ】

株式会社 鉄道会館

食料自給率 106%豊かな大地で育った雑穀、やまぶどうなど
岩手県のヘルシーな食材が東京駅で 65 品のアレンジメニューで登場
ニッポンおいしいフェア～岩手県～

日時:7月6日(火)～7月12日(月)

場所:キッチンストリート、黒塀横丁、北町ほろよい通り、キラピカ通り、グランアージュ、GRANSTA

JR 東日本グループの株式会社鉄道会館(野崎哲夫社長、東京都中央区)が運営する、東京駅エリアの施設「キッチンストリート」「黒塀横丁」「北町ほろよい通り」「キラピカ通り」「グランアージュ」と、エキナカ地下1階の商業施設「GRANSTA」では、**全国 43 の県の中で面積がもっとも広い、岩手県とタイアップし、その豊かな大地で作られる「いわて春みどり(キャベツ)」「雑穀」「山ぶどう果汁」「生(なま)きくらげ」**など、岩手県のヘルシーな食材を使い、東京駅の各店舗がオリジナルメニューを提供する「ニッポンおいしいフェア～岩手県～」を、2010年7月6日(火)～7月12日(月)に開催します。なお、今回は「JR 東日本地域再発見プロジェクト」及び「Discover Japan(えい出版社)」とのコラボとして、映像やポスター、雑誌にて同フェアはもちろんのこと、食を中心とした岩手県の魅力をPRしていきます。

フェアの初日は、**岩手県の“ミス太鼓”による演奏に合わせて“ミスさんさ”が伝統の「盛岡さんさ踊り」を披露する(1日3回)ほか、岩手県知事・達増拓也氏や着ぐるみ「そばっち」「じゅんきくん」による観光PR、岩手県のりんどう新品種や岩手県のノベルティグッズの無料配布(無くなり次第終了)などのイベント**を、東京駅八重洲北口1階の「キッチンストリート」特設ステージで実施します。

食料自給率(カロリーベース)が、全国平均 41%と比べて 106%と高い岩手県は、さまざまな農林水産物の宝庫です。今回のフェアでは上記の食材のほか、新鮮な「くずまき高原牛乳」「やまと豚」「ゴダチーズ」「モツアレチーズ」「ブルーベリー」や、三陸海岸の獲れたての「恋し浜ほたて」や今、注目の海藻「あかもく」、全 11 種が直送され、65 品のアレンジメニューが登場します。

平成 20 年度概算値 農林水産省発表

< オープニングイベント 主な見どころ >

岩手県知事が登場、ミスさんさによる「盛岡さんさ踊り」披露

7月6日(火)のオープニングイベントでは、岩手県知事・達増拓也氏が来場し、岩手県の特産品や観光 PR をはじめ、「りんどう新品種」や「いわて春みどり(キャベツ)」などの無料配布(18時～無くなり次第終了)を実施します。また、“ミス太鼓”の演奏に合わせて“ミスさんさ”が「盛岡さんさ踊り」を披露します。



< 当日スケジュール >

時間	LAP	内容
12:30	15	盛岡さんさ踊り披露
17:15	15	盛岡さんさ踊り披露
17:30	30	岩手県知事・達増拓也氏による特産品や観光PR いわて・平泉観光キャンペーンPR、岩手の特産品紹介、りんどう新品種紹介、岩手の特産品&観光クイズ
18:00	30	岩手県知事・ミスさんさによるノベルティ配布 りんどう新品種、いわて春みどり(キャベツ)、わんこきょうだいうちわほか
18:30	15	盛岡さんさ踊り披露

＜ニッポンおいしいフェア～岩手県～ 主なメニュー＞

岩手県産の食材をふんだんに使用した『これぞ岩手メニュー！』の数々

キッチンストリートのカレー専門店「京橋ドンピエール エクスプレスカレー」では、**岩手産の“やまと豚”と“生きくらげ”をトッピングに使い、ライスは“雑穀ブレンド米”を使用した「岩手薬膳カレー」**(1,480 円)を提供します。6 月末から収穫が始まったみずみずしく甘い岩手産のキャベツ“いわて春みどり”と、シャキシャキした食感で粘りのある三陸の海藻“あかもく”を使ったヘルシーなサラダ、“ブルーベリー”ソースのヨーグルトが付いたお得なセットです。

また、グランアージュの和食創作ダイニング「旬彩遊膳 彩」では、しょう油ベースの下味をつけて**香ばしく焼いた“やまと豚”と、“モッツァレラチーズ”と交互に重ねてオープンで焼き上げた「やまと豚とチーズの重ね焼き 山ぶどうのソース 雑穀米のリゾット添え」**(880 円)が登場します。雑穀米は、香ばしい焼きリゾットにして提供します。

安心、定番、わかりやすさをモットーにした黒堀横丁の家庭料理の店「為御菜」では、**“いわて春みどり”を茹で、高野豆腐を包み****和風だしとブイヨンで煮た後、冷製仕立てにした「恋し浜ほたて真丈 いわて春みどり包みあかもくソース 生きくらげ モッツァレラ添え」**(850 円)をお楽しみいただけます。和風だしに“あかもく”と“生きくらげ”を入れたソースと“モッツァレラチーズ”とトマトの相性が抜群の女性に嬉しいメニューです。

三陸の海藻『あかもく』や『生きくらげ』のヘルシー料理

キッチンストリートのイタリアン「ドン アルポルト」では、**新鮮な小石浜産の“恋し浜ほたて”と、陸前高田市から直送したカルシウムが豊富で希少な国産の“生きくらげ”を贅沢に使った「恋し浜ほたて生きくらげ ポルチーニ茸のスパゲティ」**(1,400 円)が登場します。同エリアの創作うどんの店「すぎのこ」では、トマト、厚焼き玉子、胡瓜、水菜、スライスした“ほたて”をトッピングし、自家製辛味噌(コチュジャン、白赤味噌、みりん、醤油、ねりごま)に**酒炒りした“やまと豚のバラ肉”の粗みじん切りと栄養素フコイダンが注目される“あかもく”を合わせたタレをかけた「恋し浜ほたたとあかもくの冷やし皿うどん」**(1,200 円)を提供します。うどんは黒ゴマうどんを使用したヘルシーなひと皿です。

グランアージュの「蕎麦前処 二尺五寸」では、蕎麦に**“いわて春みどり”と“生きくらげ”、モッツァレラチーズをトッピングにのせ、胡麻とくるみが入ったつけだれを掛けた坦々麺風の「冷やし TANTAN 蕎麦」**(950 円)が登場します。



「岩手薬膳カレー」



「やまと豚とチーズの重ね焼き
山ぶどうのソース 雑穀米のリゾット添え」



「恋し浜ほたて真丈 いわて春みどり包み
あかもくソース 生きくらげ モッツァレラ添え」



「恋し浜ほたて 生きくらげ ポルチーニ茸のスパゲティ」



「恋し浜ほたたとあかもくの冷やし皿うどん」

ポリフェノールたっぷり！山ぶどう果汁の美容ドリンク

疲労回復や老化防止に効くポリフェノールが一般的なぶどうの10倍含まれている岩手産の“山ぶどう果汁”が、さまざまなドリンクとコラボして登場します。黒堀横丁の「barBAR 東京」では「山ぶどうのビール」(500円)、キラピカ通りの「プロント」ではウイスキーのソーダ割りに山ぶどう果汁を加えた、見た目もキレイな「山ぶどうハイボール」(630円)、キッチンストリートのカフェ「エスプレッサメンテ イリー」では、山ぶどう果汁とイタリアワインを合わせた夏らしいフローズンカクテル「violetto25 (ヴィオレットヴェンティチンクエ)」(750円)が味わえます。また、キラピカ通りにある「サンマルクカフェ」では、ヨーグルトを混ぜた爽やかな味わいの「山ぶどうのラッシー」(Sサイズ390円、Mサイズ440円)が登場します。

メニューは一例です



JR 東日本地域再発見プロジェクト × Discover Japan (えい出版社)

「ニッポンおいしいフェア～岩手県～」にあわせ、JR 東日本地域再発見プロジェクトは、本フェアとのコラボ企画として、首都圏の電車内の「トレインチャンネル」や「中吊り広告」、デジタル広告の「J・ADビジョン」などの広告媒体を活用し、また地域の魅力を紹介するコンセプト雑誌「Discover Japan」(えい出版社)の誌面にて、岩手の食を中心とした魅力及び同フェアの告知を展開します。



岩手の厳選食材を使った郷土料理が楽しめる宿「folkloreいわて東和」

岩手発

宮沢賢治が生まれた岩手県花巻市にあるホテル「folkloreいわて東和」は、岩手の食材にほれ込んだミシュラン三ツ星のシェフが監修する「白金豚」のしゃぶしゃぶなど新・郷土料理を、のどかな田園風景の中で味わうことができる趣のあるホテルです。ラウンジ、ライブラリー、温泉などの施設も充実しています。本フェアで使用される食材「恋し浜ほたて」「いわて春みどり」「雑穀」を味わうことができます。



< ニッポンおいしいフェア概要 >

名称: 「ニッポンおいしいフェア～岩手県～」

期間: 2010年7月6日(火)～7月12日(月)

参加店舗: キッチンストリート・黒堀横丁・北町ほろよい通り・キラピカ通り・グランアージュ、GRANSTAの飲食店65店 参加しない店舗もあります。

内容: 施設内の飲食店にて岩手の食材「恋し浜ほたて」「あかもく(海藻)」「いわて春みどり(キャベツ)」「やまと豚」「山ぶどう果汁」「ゴータチーズ」「モッツアレラチーズ」「くずまき高原牛乳」「雑穀」「生きくらげ」「ブルーベリー」を使ったメニューを提案。

「ニッポンおいしいフェア～岩手県～」オープニングイベント

7月6日(火)17時30分～19時

岩手県知事による特産品や観光PR、知事およびミスさんさによるノベルティ配布(配布物: りんどう新品種、りんどうパンフレット、岩手町「いわて春みどり(キャベツ)」、いわて・平泉観光キャンペーンガイドブック、わんこきょうだいうちわ、わんこきょうだいクリアファイルなど)

ミスさんさ、ミス太鼓による「盛岡さんさ踊り」披露

7月6日(火)12時30分～、17時15分～、18時30分～(3回)

岩手の観光・物産PR

7月6日(火)～7月12日(月)11時～20時(最終日は16時まで)

場所:東京駅八重洲北口「キッチンストリート」イベントスペース

協力:岩手県、JR 東日本地域再発見プロジェクト、Discover Japan(えい出版社)

< 施設概要 >



施設ブランド名	コンセプト	店舗数	営業時間	店舗面積	地図
GranAge TOKYO STATION CITY	「グランアージュ」...本格ながら気軽に楽しめる飲食店と、様々なサービス店が充実。飲食店、カフェ、ビューティー、コンビニなど利用価値の高いお店をそろえ、東京駅ユーザーをバックアップ!	22	11:00～23:00 (土日祝 22:00) 一部店舗異なる	約 3,500 m ²	A
モロトカ通り	「キラビカ通り」...東京駅地下のセンターアベニューは、ファッションと食の集積地。流行のファッション、新しいライフスタイル、そしてカジュアルな食を提供してくれるお店が集まるストリート。	16	物販・サービス: 10:00～20:30 飲食: 11:00～23:00	約 1,200 m ²	B
GRANSTA	「GRANSTA」...東京駅エキナカ地下1階にデリ、スイーツ、ベーカリー、カフェ、グロサリーなど 50 ショップと、コンシェルジュ、クローク、外貨両替所、びゅうスクエア、銀の鈴広場を設けた施設。	50	8:00～22:00 (土日祝 21:00) 一部 7:00～	約 1,350 m ²	C
ほろよい通り KITAMACHI HORROYOI STREET	「北町ほろよい通り」...ランチもアフターも仲間と気軽に楽しく。カジュアルな料理からオーソドックスな定番料理まで、お酒とともに楽しめる使い勝手の良いお店が充実!	5	11:00～23:00	約 1,100 m ²	D
Kitchen Street キッチンストリート	「キッチンストリート」...腕に覚えのある本格派シェフが集い、活気にあふれるストリート。一つのメニューにこだわった専門店が集結。気軽に、リーズナブルに、名シェフの一品を心ゆくまで。	29	11:00～23:00 一部店舗異なる	約 2,400 m ²	E
黒堀横丁 KUROBEI YOKOCHO	「黒堀横丁」...粋な空間で、日本料理、沖縄料理、韓国料理などを腰を落ち着けゆっくり楽しめます。夜ともなれば帳が落ち、お店から漏れる温かい灯が、とても駅施設とは思えない、憩いの雰囲気演出。	13	11:00～23:00 一部店舗異なる	約 1,150 m ²	F
運営:(株)鉄道会館		135		(2010年6月現在)	

視聴者・読者からのお問い合わせ先

TEL:03-5299-2204

HP: <http://www.tokyoinfo.com/>

報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社鉄道会館
SC営業グループ
担当:中島

nakajima@tokyoinfo.co.jp
TEL:03-5299-2204
FAX:03-5299-2205

共同 PR 株式会社
第四業務局

担当:福本、澤、吉信
koki.fukumoto@kyodo-pr.co.jp
TEL:03-3571-5238
FAX:03-3571-5360