



2023年1月20日
東日本旅客鉄道株式会社
首都圏本部

春の房総 魅力発見！ 東京駅で第2回「BOSO marché(房総マルシェ)」を開催します！

- 前回ご好評いただいた東京駅での産直市「BOSO marché」(房総マルシェ)を再び開催いたします！JR東日本首都圏本部では、房総半島の魅力を広くお客さまにお伝えするため、南房総市で人気の「道の駅 和田浦 WA・O!」と連携し、人気のお土産品やクジラ肉の加工品、千葉県いすみ市大原の「木戸泉酒造」醸造の日本酒などを販売します。
- 1月23日(月)～27日(金)の5日間は、列車荷物輸送「はこびゅん」を利用し、安房鴨川駅から新鮮な野菜、WA・O! 特製おにぎりなどをお客さまにお届けします。
- また、南房総エリアの観光PRや春の房総のお花畑をイメージした野菜・生花売り場で、房総の魅力をお伝えします。魅力たっぷりの房総を紹介する「BOSO marché」で房総の春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

1. 「BOSO marché」開催概要

- (1)日 時 2023年1月23日(月)～1月29日(日)の7日間
12:00～20:00(最終日は19:00まで)
- (2)会 場 東京駅 丸の内地下北口改札外
- (3)主 催 東日本旅客鉄道株式会社
- (4)共 催 株式会社JR東日本クロスステーション
- (5)運 営 道の駅 和田浦 WA・O! (株式会社南美舎)



前回の「BOSO marché」の様子

2. おすすめ商品



【冷凍刺身】

房総半島から産地直送！普通の冷凍庫より格段に速いスピードで冷凍できる急速冷凍機を使用し、お刺身を新鮮な状態で瞬間冷凍させました。ご家庭の冷蔵庫で解凍し、鮮度抜群のお刺身をぜひご賞味ください。



【ごろっと鯨肉WA・O! カレー】

和田浦名物「クジラ」をふんだんに使用したWA・O! オリジナルカレー。柔らかく旨味たっぷりの「ツチクジラ」を使用しちょっぴりスパイシーなカレーに仕上げました。ごろっと入った大きなくじら肉をほぐしてお召し上がりください。



【ぎんこん】

千葉県いすみ市大原にある木戸泉酒造の日本酒です。コクがありながら実にすっきりとした軽さのあるお酒です。寒い冬にもびったり、熱燗もおすすめです。その他木戸泉の美味しいお酒を多数取り揃えております。



【金魚草】

金魚がひらひらと舞いながら泳ぐようなその姿は、とても可愛らしいです。花茎をまっすぐ立ち上げ、たくさんの鮮やかな色の花を鈴のように咲かせる姿もとても趣深く、そして豪華。

3. 「はこビュン」の目玉商品

1月23日(月)～27日(金)は特急「わかしお」を利用し安房鴨川から新鮮な商品が届きます。



【あんみつ】

南房総市産の天草を使用した一品です。
WA・O!の人気商品が期間限定で東京駅でもご購入いただけます。
手作りならではの絶妙な食感を、ぜひこの機会にお試しください。



【おにぎり】

千葉名産の長狭米と富津産の海苔を使用した道の駅和田浦WA・O!特製のおにぎりです。
くじらの希少部位「須の子」(くじらの下あごから胸にかけての部位)をラー油が香る焼き肉ダレ風の味付けにした「やわらか鯨カルビ」を使用した鯨カルビおにぎり、千葉の食材にこだわって作られた「ネギイチバン」を使用したネギイチバンおにぎりの2種類を販売いたします。



【さんが焼きバーガー】

「なめろう」を焼いて食べる千葉県房総半島の郷土料理「さんが焼き」を房総半島特産の菜花と合わせました。
子どもから大人まで幅広い層から人気のあるテリヤキソースで味付けし、絶品バーガーに仕上げました! ※会場ではハーフサイズでの販売です

このほか、新鮮な産直野菜やお酒、房総の美味しいご当地品をお客さまにお届けします。

■「はこビュン」について



「はこビュン」とは、新幹線や特急列車などスピーディで定時制が高い列車の特性を活かした、列車荷物輸送サービスです。

サイトURL: <http://www.jrbutsuryu.jregroup.ne.jp/business/shinkansen.html>

■荷物輸送イメージ



新鮮な野菜を収穫



安房鴨川駅へ



特急わかしお8号で
東京駅へ輸送



BOSO marché
で販売

列車名	安房鴨川駅発	東京駅着
わかしお8号	8:39発	10:36着

4. 運営・協力

■「道の駅 和田浦 WA・O！」(アクセス:JR内房線和田浦駅 徒歩約8分)

南房総らしい海辺の休日を楽しめる道の駅。直売所には朝採れ野菜や生花、名産品を使用したお土産がたくさん！お食事処「和田浜」では、名物の鯨料理も食べられます。房総産のはちみつを使用したソフトクリームやクジラコロッケなどテイクアウトして楽しむことも出来ます。

■「木戸泉酒造」(アクセス:JR外房線大原駅 徒歩約6分)

千葉県いすみ市にある明治12年創業の木戸泉酒造(株)は、独自開発した仕込み方式による自然醸造にこだわった「旨き良き酒」を造っています。「添加物や農薬、化学肥料を一切使用しない日本酒を作りたい」という3代目蔵元の強い想いを60年以上にわたり守り続けています。

■クジラで有名な和田浦について

町に面している和田浦の海では、昔からクジラ漁が盛んで様々なクジラ料理も発展してきました。日本全国でわずか4カ所しかない捕鯨基地の一つで、毎年6月末から8月末にかけて26頭のツチクジラが水揚げされます。

※資料中の写真はイメージです。実際のものとは異なる場合がありますのでご了承ください。

※輸送状況や天災等により、予告なく急遽内容を変更、中止することがあります。