

2014年4月18日  
東日本旅客鉄道株式会社  
盛岡支社

～岩手の素材の商品化を通じて、地域の活性化を目指す～  
「いわて食材発信プロジェクト」第1弾！！  
秋刀魚握り寿司「三陸秋刀魚岩手箱」  
4月25日(金)販売開始！！

「地域と連携」し、岩手の素材を活用して魅力的な商品に創り上げ、JR東日本グループの販売ネットワーク及び首都圏への情報発信力を活かし、ブランド力の向上、地域の活性化、復興支援等を推進するプロジェクトをはじめます。

岩手県及び水産加工会社と連携し、地域産業の活性化を目指し、岩手県産秋刀魚を使用した握り寿司を開発いたしました。

JR東日本グループが一体となり、「1箱で3度美味しい」をコンセプトに、食べ比べできるよう“酢×秋刀魚”“焼き秋刀魚”“煮秋刀魚”に独創的なアレンジを加えた3種類の味をご用意いたしました。

1. 商品名

「三陸秋刀魚岩手箱」

2. 販売価格

900円(税込)

3. 販売開始日

2014年4月25日(金)

4. 販売店舗

- ・盛岡駅3店舗(「駅弁屋 旨困門」、「いわてのお弁当」、  
新幹線ホーム売店)
- ・東京駅「駅弁屋 祭」  
※順次、販売店舗拡大予定

5. 商品特徴

ホテルメトロポリタン盛岡の総料理長 須藤義太郎氏が監修。素材の味わいを活かす和食の調理人ならではの調理技術と繊細な飾り付けで、今までにない岩手県産秋刀魚の握り寿司が誕生しました。

美味しく召し上がっていただくため、お品書きや料理長こだわりポイント、お召し上がりのお勧め順等をご紹介した“巻物”も入っています。

玉手箱を開ける時のワクワク感、岩手の魅力がギュッと詰まった楽しい旅に最適な握り寿司です。 ※6カン入






パッケージ



(手前から右回りに)「酢秋刀魚蓮根のせ」  
「焼き秋刀魚ほろほろ磯辺」「秋刀魚有馬煮」

\* 三陸秋刀魚が美味しい理由…黒潮水域で生まれ成長とともに北上する秋刀魚は、プランクトンが豊富な千島沖へと回遊し、脂肪を蓄えます。その後、8月頃から産卵のため親潮の流れに乗って南下を開始し、三陸沖に漁場ができる10月頃に最も脂がのるとされており、県内では、より新鮮な秋刀魚が水揚げされます。

## 6. 寿司の紹介

商品名	イメージ写真	材料	特長
× 秋刀魚 蓮根のせ		<ul style="list-style-type: none"> <li>・岩手県産×秋刀魚</li> <li>・酢蓮根</li> <li>・岩泉町産わさび</li> <li>・赤紫蘇</li> <li>・岩手県産米「ひとめぼれ」・県産もち米</li> </ul>	蓮根の食感と甘酢に漬けた酢蓮根の風味が楽しめ、わさびと赤紫蘇の相性が酢×秋刀魚の旨味をさらに引き立たせます。
焼き秋刀魚ほろほろ磯辺		<ul style="list-style-type: none"> <li>・岩手県産秋刀魚酒出汁焼き</li> <li>・漬物 ※2</li> <li>・おぼろ昆布</li> <li>・赤紫蘇</li> <li>・岩手県産米「ひとめぼれ」・県産もち米</li> </ul>	合わせ出汁に漬け込み後、焼きあげることにより、秋刀魚の旨味と香ばしさが引き立ちます。おぼろ昆布で包むことによる見た目の美しさとアクセントのピリッとした辛みの漬物とシャキシャキの食感が楽しめます。
秋刀魚有馬煮		<ul style="list-style-type: none"> <li>・岩手県産秋刀魚有馬煮</li> <li>・山椒の佃煮</li> <li>・岩泉町産わさび</li> <li>・桜の葉</li> <li>・岩手県産米「ひとめぼれ」・県産もち米</li> </ul>	山椒を効かせた汁で甘辛く煮ることで、秋刀魚の旨味が凝縮され、やさしい山椒の風味が口の中に広がります。有馬煮の甘みとわさび辛みのコントラストが絶妙にマッチしています。春をイメージして桜の葉で包んでいます。

※1 県産食材は、下線\_\_で示してあります。

※2 焼き秋刀魚ほろほろ磯辺の「漬物」は、「弁慶のほろほろ漬」(製造: 有限会社只勝市兵衛商店(奥州市))を使用しております。

## 7. 新商品発表会(店頭試食販売)

日時 2014年4月25日(金)11:00~13:00 ※試食品が無くなり次第、終了

場所 盛岡駅2階「駅弁屋 旨囲門(うまいもん)」



※ <スキーム>は別紙参照

<スキーム>

