



2015年10月6日
東日本旅客鉄道株式会社

～地域と首都圏がつながる場～ 『の物』ブランドを飲食業態に拡大します

- JR東日本グループでは、地域と一体となって「ヒト」と「モノ」の循環を創出し、地域の活性化を推進するために、「地域再発見プロジェクト」に取り組んでいます。その一環として、展開を始めた『の物』は、2012年1月に上野駅、2014年3月に秋葉原駅に地産品ショップとして開業しました。更なるブランドの拡大を図るため、2015年11月に『の物キッチン池袋東口店』、2016年1月に『の物居酒屋“かよひ路”』を開業します。
 - 『の物キッチン池袋東口店』は、初めて飲食業態を中心とした店舗として池袋駅に開業します。地域の食材や旬の食材、また食文化にこだわったメニューを、朝昼夜で変更してご提供します。また、「の物のオリジナルクラフトビール」をご提供します。
 - 『の物居酒屋“かよひ路”』は、居酒屋業態の“かよひ路”と初めてコラボレーションした店舗として上野駅に開業します。地産品ショップ「の物の上野店」において行っている各地域のフェアと連動して、各地域の食材を使用したメニューをご提供します。
- 今後も『の物』は、地域の食文化を通じて、首都圏のお客さまに新たな驚きや発見、喜びを提供するブランドとして拡大していき、地域の活性化に貢献します。

1. 『の物キッチン池袋東口店』

(1) 概要

- 店舗名称:『の物キッチン池袋東口店』
- 開業日:2015年11月18日(水)(予定)
- 場 所:池袋駅東口改札外
- 営業時間:8:00～23:00(予定)
- 運営会社:ジェイアール東日本フードビジネス(株)
- 店舗面積:約77㎡(約24坪)

<外観イメージ>



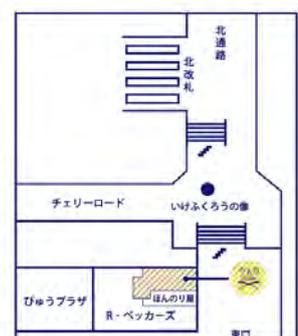
<内観イメージ>



<キッチンロゴ>



<ショップ位置図>



(2) 特徴

『のものキッチン池袋東口店』では、お客さまのニーズに合わせて朝昼夜でメニューを変更します。地域の食材や旬の食材、また食文化にこだわったメニューをご提供し、お客さまに新たな驚きや発見、喜びをお届けします。

○地域の食材を活用した朝昼夜それぞれのメニュー展開

【朝メニュー】

東日本の卵・納豆・醤油にこだわり、地域の食をクイックに楽しめる朝食メニューです。玉子かけご飯セット、納豆ごはんセット、東北の食材を使用したおかずを選べます。



【昼メニュー】

東日本各地域のこだわり食材や、地域の生産者の想いのこめられた旬の素材をふんだんに使用し、『のもの』オリジナルのカフェ飯を提供します。



【夜メニュー】

東日本の美味しさを盛り合わせたメニューや、クラフトビールに合う地域の食材を活用したおつまみを、お1人さま用から大人数さま用まで各種ご用意し提供します。



【開業メニュー】

開業後の1週間は、特選メニューとして「大間のマグロ丼」を販売します。限定1日50食3,000円で青森県の極上の味を提供します。

【フェア連動メニュー】

各地域の食文化をアレンジした期間限定メニューを展開します。北陸デスティネーションキャンペーン期間中は「金沢ハントライス」を提供します。

○オリジナルクラフトビールの提供

世嬉の一酒造(岩手県一関市)で醸造される岩手のクラフトビール「いわて蔵ビール」と連携し、国産米を使用したパールエール「のものオリジナルクラフトビール」を提供します。のものオリジナルクラフトビールを含め、常時5種類の生クラフトビールをご用意し、少量ずつ数種類のクラフトビールを味わっていただける飲み比べセットを提供します。



2. 『のものの居酒屋“かよひ路”』

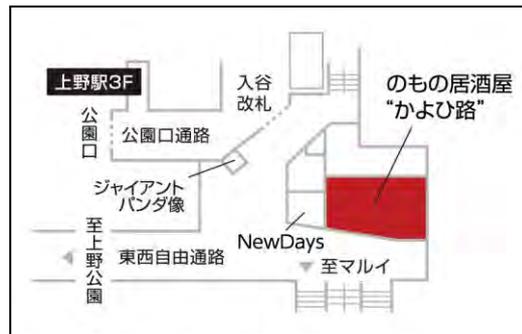
(1) 概要

- 店舗名称:『のものの居酒屋“かよひ路”』
- 開業日:2016年1月(予定)
- 場所:上野駅入谷改札外パンダ橋口脇
- 営業時間:未定
- 運営会社:ジェイアール東日本フードビジネス(株)
- 店舗面積:約 267 m²(約 81 坪)

<外観イメージ>



<ショップ位置図>



(2) 特徴

『のものの居酒屋“かよひ路”』では、地域の素材を厳選した定番メニューをご用意するほか、地産品ショップ「のものが上野店」において行っている各地域のフェアと連動して、各地域の食材を使用したメニューをご提供します。

○“のものの逸品”メニュー展開

これまで東日本の各県で掘り起こしてきた素材を厳選し、“のものの逸品”として、いつでもご提供できる定番メニューをご用意します。

○フェア連動メニュー・イベントの開催

地産品ショップ「のものが上野店」において行っている各地域のフェアと連動して、各地域の食材を使用したメニューを展開します。イベント等も実施し、生産者の食材へのこだわりや想いをお客さまにお届けします。第一回目は、山形県の蔵元が来て日本酒を試飲できるイベントを開催する予定です。



○地域の情報発信

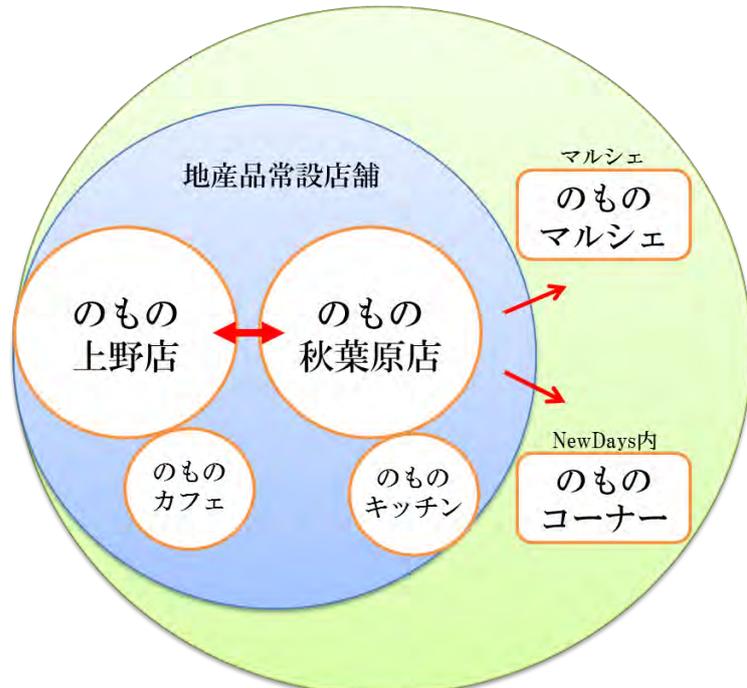
店舗内において、お客さまに食事をしながら楽しんでいただける情報を発信します。「のものが上野店」に連動した地域の“食”・“農”・“祭”・“匠”をテーマに、パネルや音楽、映像コンテンツ等を通じて、地域の様々な魅力を発信していきます。

3. 『のもの』ブランドの展開

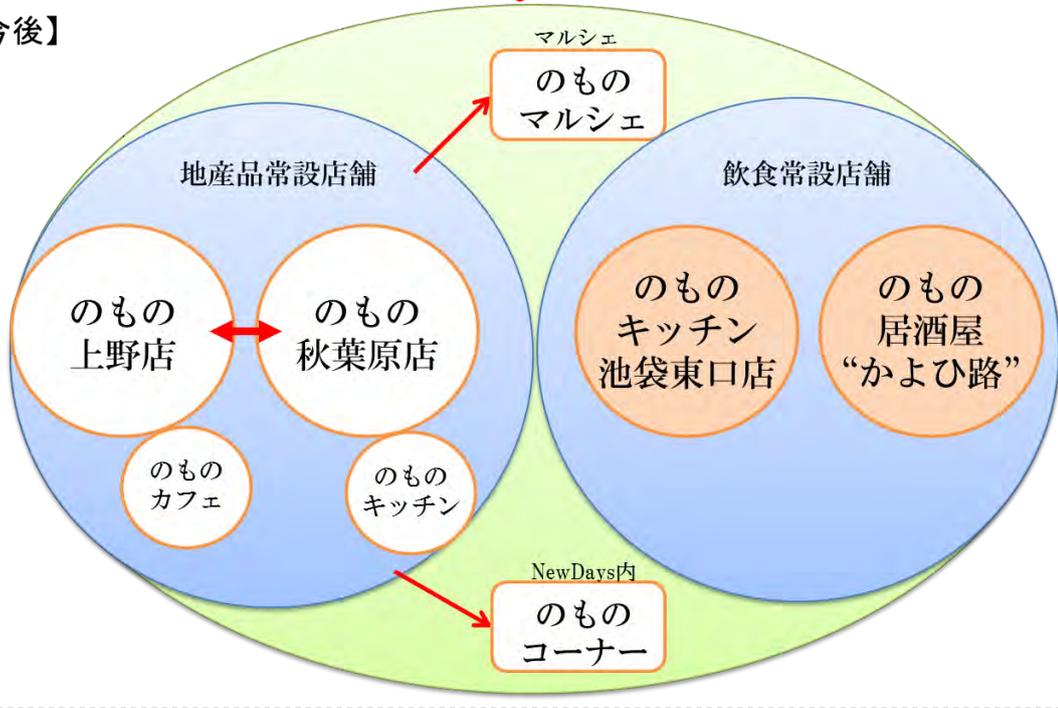
今後もお客さまの様々な生活シーンにおいて、『のもの』ブランドを展開していきます。

首都圏における「のもの」ブランドのひろがり

【現状】



【今後】



くのものキッチン池袋東口店メニュー抜粋>

【朝メニュー】

玉子かけご飯(おしんこ・味噌汁付き) 350円

- ・奥久慈卵(茨城県) ※どちらかを選択
- ・那須御養卵(栃木県)

日本の朝の顔、こだわり玉子ご飯を楽しめます



【朝メニュー】

納豆ご飯(おしんこ・味噌汁付き) 400円

- ・えだまめ納豆(山形県) ※どちらかを選択
- ・黒千石納豆(栃木県)

豆にこだわった納豆ご飯です



【昼メニュー】

東北盛合わせ丼 970円

東北6県のお肉やお魚が1つの丼に



【昼メニュー】

三陸産鮭と三陸産イクラの親子丼 890円

三陸で取れた鮭のほぐし身とイクラの親子丼



【夜メニュー】

クラフトビール飲み比べセット 3種 1,080円

いわて蔵ビールで生まれたものオリジナル
クラフトビールを含めた飲み比べセット



【夜メニュー】

東北盛合わせ 1,480円

東北6県のお薦め素材(肉や魚介)を集めました



【開業一週間特選メニュー】

大間のマグロ丼 3,000円(限定1日50食)

大間のマグロの赤身と中トロを盛り合わせました



【フェア連動メニュー】

金沢ハントンライス 890円

金沢の郷土料理オープンオムライスです

