

## 愛知デスティネーションキャンペーンにおけるJR東海グループの取り組みについて

愛知デスティネーションキャンペーン(以下:愛知DC)では、愛知県にある様々な観光 名所、歴史遺産や産業観光施設などを訪ねていただき、この機会に愛知県の魅力を幅広く、 より深く知っていただくよう、地元の皆様と一緒になって準備を進めています。

JR東海グループ各社においても、愛知DCでお越しになった多くの方に愛知の魅力的な食文化を楽しんでいただくため、東海道新幹線の車内や駅店舗で愛知DC期間限定の商品を発売するほか、レストランやホテルでは愛知の食材を使用したオリジナルメニューをご用意して、おもてなしいたします。

1. 東海道新幹線車内販売での愛知フェア、愛知DC記念弁当の発売【別紙1】

[㈱ジェイアール東海パッセンジャーズ]



スジャータ コメダ珈琲店監修 限定フレーバー「ブレンドコーヒー」アイスクリーム



愛知DC記念弁当 「醸(かもす)幕之内」

2. 愛知DC限定のお土産の販売【別紙2】[東海キョスク㈱]



坂角総本舗 ゆかり詰合せ箱 ≪竹林豹虎図≫



青柳総本家 青柳ういろう ひとくち(濃茶・和三盆)





3. 駅ビル、駅構内の飲食店舗による愛知フェアの開催【別紙3】

[ジェイアールセントラルビル(株)、ジェイアール東海フードサービス(株)]



タワーズプラザ 13 階 <花の茶屋 -両口屋是清-> 西尾産抹茶のスイーツセット 果物と抹茶ソース添え



ゲートタワープラザ 12 階 <銀座イタリー亭> パルマ産生ハムときみ元気のビスマルク

4. 名古屋マリオットアソシアホテルにおける愛知の料理フェア等の開催【別紙4】

[㈱ジェイアール東海ホテルズ]

5. ウェブサイト「いいもの探訪」における愛知特集ページの開設【別紙5】

※掲載の写真・イラストは全てイメージです。

- 1. 東海道新幹線車内販売での愛知フェア、愛知DC記念弁当の発売
- ◆東海道新幹線車内販売で愛知フェアを開催

新幹線の車内販売で大人気のアイスクリームに、コメダ珈琲店監修の限定フレーバー「ブレンドコーヒー」が登場します。また、愛知の醸造品を使用した記念弁当や、愛知県の銘酒、「なごやめし」をイメージしたお菓子を発売します。

さらに、11 月より約 1 ヵ月間、車内販売のホットコーヒーに、愛知 D C 開催を記念した特別カップを使用します。

(フェア開催期間) 2018 年 9 月 27 日 (木) ~12 月中旬 (予定)



スジャータ コメダ珈琲店監修 限定フレーバー「ブレンドコーヒー」アイスクリーム 税込 350 円



愛知DC開催記念コーヒーカップ

## ○その他の商品



辛口純米「焚火」特別純米酒 (税込 360 円)



じゃがですよ! 手羽先味 (税込 250 円)



世界の山ちゃん てばさきいか (税込 250円)





名古屋金鯱天むすせんべい (税込 1,100円)

# ◆愛知DC記念弁当を発売

愛知県の食文化の基礎となった「醸造」の発信をコンセプトに、愛知県内の醸造メーカーの調味料を使用して食材の旨みを引き出した記念弁当を2種類発売いたします。

どちらも愛知の醸造品が引き出す食材の旨みをお楽しみいただけるご当地弁当です。

(期間) 2018年8月30日(木)~12月中旬(予定)

(発売箇所)名古屋駅、リニア・鉄道館のジェイアール東海パッセンジャーズお弁当売店 ※「醸(かもす)幕之内」は東海道新幹線「のぞみ」「ひかり」車内発売でも発売いたします。





「醸 (かもす) 幕之内」 (税込 1,100 円)



「醸(かもす) 鶏重」(税込 900 円)

# (参考) 名古屋駅店舗での愛知フェア

「醸 (かもす) 幕之内」「醸 (かもす) 鶏重」の発売に合わせ、愛知のお土産や、お菓子などを集めた特設コーナーを設置いたします。

(期間)2018年8月30日(木)~10月31日(水)まで

(店舗)デリカステーション名古屋コンコース(太閤通口 新幹線南口改札付近) デリカステーション名古屋下り 09(16·17 番線下りホーム 9 号車付近) デリカステーション名古屋南待合(新幹線南口·南乗換口改札内 待合室)

## 2. 愛知 D C 限定のお土産の販売

## ◆愛知 D C 限定のお土産

愛知県内のキョスクで、愛知DCを記念したお土産を発売します。武将隊をモチーフにした限定パッケージや、この時期だけの特別な詰め合わせなど、多数のオリジナル商品をご用意しています。



#### 坂角総本舗

ゆかり詰合せ箱 ≪竹林豹虎図≫ 税込 1,382 円(16 枚入り)

江戸時代に由来する伝統と技で新鮮な 海老の身を丹念に焼き上げたえびせん べい《ゆかり》名古屋城本丸御殿を代 表する襖絵「竹林豹虎図」の虎を描い た限定パッケージです。

※9月10日(月)より発売





### 桂新堂 武将さんぽ

税込 1,080 円(8 袋入り)

信長、秀吉、家康とお姫様が仲良く、愛 知の城めぐり。見た目はもちろん、えび の風味豊かで、愛知のお土産として喜 ばれること間違いなし。







#### 宮商事

赤白きしめん食べ比べ 税込 756 円(2 食入り 赤・白各1食) きしめん会席をゆったり召し上がれる店、 宮きしめん伊兵衛の人気 NO.1メニュー 「赤白きしめん食べくらべ」を商品化しま した。名古屋めしのしっかりとした味の 「赤つゆ」、白しょうゆで上品な味わいの

「白つゆ」二つのお味を楽しめます。



さんわコーポレーション さんわの手羽煮三英傑3種詰合せ (醤油・味噌・辛口)

税込 1,560 円(3 本入り\*3 袋) 愛知三英傑を、各武将の特徴に合わ

愛知三英保を、各政村の特徴に合わせ3つの味になぞらえております。 さんわの手羽煮の3種の味を1箱で味わえる商品です。





餅文総本店 栗ういろ・鬼まんういろ詰合せ 税込 1,080 円(8 個入り)

名古屋ういろの元祖、餅文総本店の一口サイズのういろ。季節の人気商品「栗ういろ(こしあん、抹茶)」と「鬼まんういろ(プレーン、黒糖)」を詰め合わせたプレミアムな一箱。



## 青柳総本家

青柳ういろう ひとくち(濃茶・和三盆) 税込 1,296 円(8 個入り)

青柳ういろうひとくちのプレミアム版。米 粉は愛知県産コシヒカリを限定して使 用。濃茶と和三盆の高級な素材を活か し、青柳ういろうのもっちりとした優しい食 感を贅沢に引き立てています。





## 大須ういろ

秋ういろ 愛知 DC パッケージ 税込 540 円(4 個入(芋ういろ\*2 個、栗 ないろ\*2 個))

秋を代表する味覚の「さつま芋」と「栗」。それぞれの持つ柔らかな風味を大切に、「芋ういろ」と「栗ないろ」の二つのお味に謹製いたしました。

※8月28日(火)より発売中





#### 石昆

うみぁーっ手羽 矢場とんみそ味 税込 990 円(3 本入り\*2 袋)

国産手羽を真昆布だしでじっくり炊き込んだ「うみぁーっ手羽」とみそかつの銘店「矢場とん」のコラボ商品。

キャラクターも映える限定商品です。



#### 桃の館

名古屋みそゴーフレット 税込 756 円(8 枚入り)

地元、名古屋人が愛する甘味噌「つけて みそかけてみそ」を使った甘味噌あじの ゴーフレットです。

生地には「あの名古屋へ行ってきました」とメッセージが入っています。





コロンバン 名古屋城フールセック 税込 1,404 円(19 枚入り)

名古屋城天守閣木造復元のデザイン をパッケージにし、コロンバン伝統の焼き菓子本来の美味しさを詰め合わせました。



ヴィラジュニシムラ 濃い西尾の抹茶 お口の中でなくなる クッキー

税込 648 円(12 個入り\*2 袋)

ほろほろっと、お口の中でなくなるクッキーです。 西尾抹茶をふんだんに使用しているため、ふわっと濃い抹茶が楽しめます。



春華堂 名古屋 八丁みそまん 税込 712 円(6 個入り)

江戸時代初期から変わらぬ伝統の製法 で造られる八丁味噌が、ほのかに香る みそまんじゅう。

職人がじっくり炊き上げた、旨味豊なこ し餡も自慢です。

※上記の商品は、以下店舗でお買い求めいただけます。

グランドキョスク名古屋、ギフトキョスク名古屋をはじめとした愛知県内のキョスク (一部取扱のない店舗もございます)。

※取扱い期間 2018年10月1日(月)~12月31日(月)(一部商品除く)

- 3. 駅ビル、駅構内の飲食店舗による愛知フェアの開催
- ◆美味満載·あいちの食フェスタ

JRセントラルタワーズ 12・13 階の「タワーズプラザ レストラン街」とJRゲートタワー12・13 階の「ゲートタワープラザ レストラン街」では、人気のなごやめしや愛知県産の食材を使った期間限定のメニュー等をお召し上がりいただける「美味満載・あいちの食フェスタ」を開催いたします。

(期間) 2018年9月26日(水)~10月23日(火)

※店舗で提供するメニュー (イメージ)



タワーズプラザ 12 階 <デリツィオーゾ イタリア・エビス トーキョー> あいち牛 サーロイン【ビステッカ】



ゲートタワープラザ 13 階 <ヴィノシティ マキシム 東京・日本橋> 三河ポークのブロシェット 田楽風

※メニュー名は変更になる場合があります。

## ◆JAグループ愛知と連携したフェア

名古屋駅などのジェイアール東海フードサービス(株)の飲食店舗においては、JAグループ愛知と連携し、愛知県のブランド卵「きみ元気」や、お米「あいちのかおり」などを使用したメニューを提供するフェアを開催いたします

(期間) 2018年11月1日(木)~11月30日(金)

店舗名	業態	メニュー	愛知の食材
驛釜きしめん (名古屋駅 コンコース)	和食 (きしめん)	ミニ麺定食(500円)に、無料で「きみ元気」をトッピング。	きみ元気※1、あいちのかおり※2
てつえもん (名古屋駅 うまいもん通り)	和食	期間中、「親子丼」と「だし巻き玉子」に「きみ元気」を使用します。	きみ元気、あいちのかおり
そば・酒処 みやび (名古屋駅 うまいもん通り)	和食 (そば)	「きみ元気」を使用した玉子とじそばとミニ名古屋 コーチン丼のセットメニューをご提供します。	きみ元気、あいちのかおり、銀杏
キッチンなごや (名古屋駅 うまいもん通り)	和食 (とんかつ)	三河おいんく豚を使用した「味噌ロースかつ鍋定 食」に、無料で「きみ元気」をトッピング。	きみ元気、あいちのかおり
WAVE (名古屋駅 うまいもん通り)	カレー	JAあいち経済連と株式会社オリエンタルの共同開発商品である「愛知の恵み あいちの牛すじどてカレー」をご提供します。	あいちのかおり
とり五鐵 (タワーズ13F)	和食	名古屋コーチン親子丼と名古屋コーチンのサラダセットに+150円で「きみ元気」の卵黄をトッピング。	きみ元気、あいちのかおり
銀座イタリー亭 (ゲートタワー 12F)	洋食 (イタリアン)	期間中、「きみ元気」を使った、ピッツァビスマル ク(目玉焼きのピザ)をご提供します。	きみ元気、トマト、大葉

※期間中、各店舗でフェアメニューをご注文のお客様のうち先着 5,000 名様に、「あいちのかおり」 300gパックをプレゼントします。

# <愛知の食材にこだわったメニュー(イメージ)>



「てつえもん」で販売する親子丼

※写真はイメージです。



※1 あいちのブランド卵「きみ元気」

衛生管理を徹底した指定農場で生産され、賞味期限が一目でわかるよう、卵1つ1つに賞味期限と生産者コードが印字されている、作り手が見える安全・安心な卵。

鮮やかな卵黄色と、ビタミンD・Eが豊富に含まれている。飼料に木酢液を配合し、たまご独特の臭みを抑えたコクのある卵。



### ※2 2+安心あいち米「あいちのかおり」

「あいちのかおり」は、大粒でしっかりとした食感、輝くようなつやが自慢のお米です。中でも2+(ツープラス)安心あいち米は、トレースがとれ、農薬を約2割節減し、海川にやさしい環境保全肥料で栽培した"安心・安全・環境にやさしい"お米です。

# 4. 名古屋マリオットアソシアホテルにおける愛知の料理フェア等の開催

## ◆愛知の料理を取り揃えたフェア

名古屋マリオットアソシアホテル、名古屋JRゲートタワーホテルで、みそかつやきしめん、小倉トーストなどの名古屋めしを取り入れたモーニングを提供します。また、ホテルアソシア豊橋のレストランでは、みかわ牛などの愛知の地元食材を使った料理を取り揃えたフェアを開催します。

(期間) 2018年10月1日(月)~11月30日(金)

※各ホテルで提供するメニュー (イメージ)



名古屋マリオットアソシアホテル 「オールデイダイニング パーゴラ」 モーニングメニュー



ホテルアソシア豊橋 「華雲」での特別メニュー 地元「みかわ牛すき焼丼」

## ◆三英傑の甲冑の展示

名古屋マリオットアソシアホテルでは、ホテルロビー(JRセントラルタワーズ 15 階) に、愛知が生んだ偉人「三英傑」の、戦国時代を彷彿させる躍動感あふれる甲冑を展示し、愛知DCの機運を盛り上げます。

(期間) 2018年10月1日(月)~10月31日(水)



甲冑展示イメージ

5. ウェブサイト「いいもの探訪」愛知特集ページ

JR東海が運営する「いいもの探訪」においては、愛知県内の逸品を集めた特集ページを企画します。この機会に是非、「いいもの探訪」をご利用ください。

(期間) 2018年9月13日(木)~11月末



※「いいもの探訪」愛知特集ページメインビジュアル

## (参考) 主な取扱商品



餅文総本店 名古屋名物ういろ 老舗の献上味楽詰合せ (黒) 2,247円(税込)

伝統の製法による、歯切れ良いなめらかな食感が特徴。黒蜜の香り高い献上外良(黒)と花しぼり3種のセットです。



尾張藩ご用達 両口屋是清 ささらがた 10 入 2,322 円(税込)

ーロサイズの和菓子。 色とりどり、5種の異なる味わいの詰め合わ せは、手土産はもちろん自分のご褒美にも。



尾張名古屋 味噌煮込みうどん (生煮込みうどん詰合せ) 4 食入 3,240 円(税込)

天候に応じて配合を変える麺と天然熟成した濃厚でコクのある岡崎の八丁味噌をベースにした秘伝のだしが絶妙です。



名古屋「しら河」 ひつまぶし 2 尾分 5,600 円(税込)

そのまま食べたり、薬味をのせたり、出汁をかけたり、三度美味しいひつまぶし。国産鰻と秘伝のタレのハーモニーに舌鼓を打ってください。