

JR東海沿線から“おいしい”をお届け！

第2回「いいもの探訪フェア」をジェイアール名古屋タカシマヤで開催

JR東海では、沿線のご当地情報を紹介するサイト「いいもの探訪」において、地産品の販売等を通じて沿線の魅力を発信してきました。昨年好評いただいた催事「いいもの探訪フェア」を、ジェイアール名古屋タカシマヤにおいて期間限定で開催いたします。初登場のイトインコーナーでは、旬のフルーツ満載のパフェをお楽しみいただけるなど、新たな企画が盛り沢山の催事です。（いいもの探訪サイト：<http://e-mono.jr-central.co.jp>）

1. 催事概要

名称：第2回「いいもの探訪フェア」
期間：2019年8月7日(水)～8月12日(月・休) ※最終日は午後6時閉場
場所：ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場

2. 主な取扱い商品



ジェイアール名古屋タカシマヤ先行販売

南信州のりんごジュースを最新のかき氷機でそのままかき氷に。トッピングにもこだわった贅沢な一品。

＜なかひら農場＞
くちどけ林檎(1杯)801円



ジェイアール名古屋タカシマヤ限定

とれたての山梨県産すももを生そのまま使用。マスカルポーネチーズが加わりまろやかな味わい。

＜イル・クルソーレ＞
甲州生ジェラート(すもも&マスカルポーネ)
(1杯)401円 ≪各日100杯限り≫



ジェイアール名古屋タカシマヤ限定

本わらび粉を使用したわらび餅に裏ごしした信州伊那栗の栗きんとんをたっぷりとまぶしました。

＜信州里の菓工房＞
栗きんとん わらび餅
(1箱/9個入)756円



ジェイアール名古屋タカシマヤ先行販売

出汁を効かせたジューシーなベーコン入り厚焼き玉子をサンドイッチに。パンとの相性が抜群。

＜右大臣＞
ベーコン入り厚焼き玉子のサンドイッチ
(1箱/3切入)1,080円



一枚一枚時間をかけて擀い上げた湯葉に昆布とかつおでお出汁をとり、チリメンジャコ、椎茸、実山椒を入れて炊き上げた一品。

＜ゆば庄＞
湯葉ちりめん(1個/70g)972円



ジェイアール名古屋タカシマヤ限定

シャインマスカットやブルーベリー、桃といったJR東海沿線の旬のフルーツ満載のパフェ。

※天候等の影響により国内の他の産地の果物を使用する場合があります。

＜e-mono.cafe＞
サマーフルーツパフェ(1杯)1,296円

※その他にも、沿線の「いいもの」を取り扱う生産者など計18店舗が出店します。詳細は別紙をご参照ください。

3. お得なキャンペーン【Wチャンスクーポン！】

サイト「いいもの探訪」でご利用いただけるクーポンをお渡しします！

- A.300円引クーポン【会場で商品をお買い求め頂いたお客様全員】(※①)
- B.200円引クーポン【駅員風いいもの探訪係員へ合言葉を伝えて頂いたお客様】(※②)

このクーポンを使って、8月中旬に「いいもの探訪」で商品金額3,240円以上お買い求め頂いたお客様を対象に景品の当たる抽選(※③)を実施します。

※①お買い求めの際にレジにてお渡し。各日先着100名様に特別デザインのクーポンをお渡しします。※②各日先着100名様に特別デザインのクーポンをお渡し。駅員風いいもの探訪係員は各日10:00～14:00(予定)に会場に登場、合言葉は会場内に掲出されます。※③景品の内容や抽選の詳細は、催会場及びサイト「いいもの探訪」でご案内いたします。

特別デザイン
クーポンイメージ



※画像はイメージです。価格はすべて消費税を含む総額で表示しています。

(別紙)「いいもの探訪フェア」出店者一覧

都道府県	分類	出店者	ジェイアール名古屋タカシマヤ初出店	主な商品画像	いいもの探訪フェアで販売する代表的な商品	生産者紹介
1 沿線各地	イートイン	e-mono.cafe	○		サマーフルーツパフェ 静岡抹茶パンケーキ	ジェイアール名古屋タカシマヤ「いいもの探訪フェア」限定のイートインカフェ。シャインマスカットや桃、いちじく、メロンといったJR東海沿線の旬のフルーツ満載のパフェ。静岡県産小麦と抹茶で作ったやさしい風味の静岡抹茶パンケーキもおすすめです。 ※天候等の影響により国内の他の産地の果物を使用する場合があります。
2 愛知	卵焼き	右大臣			ベーコン入り厚焼き玉子の サンドイッチ	名古屋柳橋市場で、料亭から一般家庭向けまで、様々な出汁巻きや玉子焼きを作り続ける名店。職人の経験・勘によって火加減を調整することで、プリッとした食感が生まれます。年末になると、お正月の玉子焼きを求めて長蛇の列ができて、年の瀬の風物詩にもなっています。
3 岐阜	洋菓子	パティスリーGIN NO MORI	○		森の恵みのクッキー缶	森の癒しや恵みを洋菓子を通じて届けたい、そんな想いを込めて、2018年7月にオープンした洋菓子店。どんぐりや山椒、木の葉、ドライフルーツなど、森の恵みをふんだんに使用し仕切りを使わずオリジナルのデザイン缶に詰めたクッキーは、見た目も華やかでギフトにもおすすめです。
4 岐阜	和菓子・ 果実加工品	御菓子つちや			みずのいろ	宝暦5年(1755年)、大垣城下で創業。かつて「御用聞き」として顧客のもとを歩き回った頃からの「お客様のために菓子を作る」という精神を大切にしながら、岐阜県特産の「堂上蜂屋柿」を使用した「柿羊羹」をはじめ、数々のお菓子を提供し続けています。
5 岐阜	飛騨牛	キッチン飛騨			飛騨牛ハンバーガー	飛騨高山に店舗を構える飛騨牛ステーキ専門店。創業時に試行錯誤を繰り返す中で生まれた、香味野菜の水分で蒸し焼きにしてから更に焼き上げる「プレゼ&ソテー」という、飛騨牛の脂質に合った独特の焼き方を守り続けています。
6 三重	干し芋・ 洋菓子	きんこ芋工房上田商店			芋蜜のムースプリン 芋蜜ソフトクリーム	三重県志摩市で昔から海女さんのおやつとして愛されてきた「きんこ芋」を、地元以外の人にも広めたいとの思いで試行錯誤し商品化した上田商店。さつま芋だけでできているとは思えない甘さとホクホク感の「きんこ芋」をふんだんに使ったスイーツも人気です。
7 静岡	海鮮加工品	駿河屋賀兵衛			大粒いくら酒盗漬け	地元駿河の特産品である桜えび・しらすをはじめ、選りすぐりの美味しい海産物を販売しています。屋号は、江戸時代、駿州岩淵(現富士市岩淵)の繁栄を支えた旦那衆の一人「賀兵衛」の名に由来します。
8 長野	果実加工品	なかひら農場	○		くちどけ林檎	りんごの一大産地、長野県の松川町で農園を営む「なかひら農場」。広大なりんご園の真ん中にある工場で、地元長野県産を中心とした旬な果物を使用し、生産者ならではのこだわりで果汁飲料を製造しています。健康志向の方やお子様にも安心してお召し上がり頂ける商品をお届けいたします。
9 長野	和菓子 果実加工品	道の駅 歌舞伎の里大鹿	○		塩もなか ブルーベリーコンフィチュール 大鹿一味唐辛子	「日本で最も美しい村」連合にも加盟し、南アルプスと伊那山地の雄大な自然に囲まれた大鹿村。村の誇りでもある大鹿歌舞伎は300余年前から受け継がれてきました。 塩もなかは40年の歴史を持つ大鹿銘菓。上品な甘みの白あんは大鹿村で採れる幻の塩「山の塩」を加えた塩もなかは大鹿村の人気商品です。
10 長野	和洋菓子・ 果実加工品	信州 里の菓工房			栗きんとん わらび餅	「二つのアルプスが見える町」南信州の飯島町に工房を構える「信州里の菓工房」は、生産者や行政とともに、良質な栗の栽培に取り組んでいます。この大粒で色艶の良い「信州伊那栗」を使用し、安全で安心な商品を提供しています。
11 長野	果実加工品	小布施屋			栗のはちみつ	寒暖の差が大きく、日照時間が長いという栗樹の生育に適した気候の小布施町は、バリエーションに富んだ栗の産地として有名です。「小布施屋」は、この地でとれた旬の栗物を使用し、ジュースやジャムなどの加工販売を行い、広く全国に発信しています。栗を使ったケーキもおすすめです。
12 山梨	ジェラート	イル・クルソーレ	○		ジェラート	山梨県甲府市のジェラートの名店。桃や巨峰など、地元農家の獲れたての果物を加熱処理せず「生」のままたっぷり使ったジェラートにすることで、果物をそのまま食べているような食感や香りに仕上げられています。
13 滋賀	鯖寿司	さんとく三太郎	○		鯖寿司	さば寿司の食文化が根付く、滋賀県の湖北地方・長浜で創業。鯖は、1匹700g以上の厚みがあり脂の乗った大ぶりのものだけを厳選し、「最も美味しいと感じていただける状態でお届けしたい」という思いから、季節毎に味の濃淡やお米の水分を変えなどの工夫をしています。
14 滋賀	和洋菓子	工房しゅしゅ			湖のくに生チーズケーキ	水系により味わいが異なる、「湖のくに」ならではの酒粕を使用し、様々なお菓子を生み出しています。店名の「しゅしゅ」はフランス語で「お気に入りのもの」を意味する「chouchou」に由来し、日本語の「酒」にも通じています。
15 京都	湯葉	ゆば庄			湯葉ちりめん	1885年の創業以来、湯葉づくりを素材・製法からこだわっている京都の老舗。湯葉煮の考案や、先駆けて「生湯葉」を提案するなど、湯葉の業界のハイオニアでもあります。厳選した国産大豆を使用し、職人が丁寧に一枚一枚揃い上げた生湯葉は、ゆば庄の人気商品です。
16 京都	京かまぼこ	茨木屋			魚そうめん温泉たまご 九条ねぎのはも天	明治2年(1869年)、維新の時代に生まれた「茨木屋」は、京都ならではの四季の移ろいを製品に映しつけています。京都で愛されてきた鯉をふんだんに使った蒲鉾は、素材にこだわり、ほんのりとした上品な味に仕上げられています。
17 奈良	和菓子	柿の専門 いいい	○		柿こーり	昭和40年(1965年)に西吉野で創業。干し柿以外の柿の加工品がほとんどない時代から、傷つき捨てられる柿をなんとかしたいという思いで、柿の一大産地である西吉野で、柿の特徴を丁寧に引き出し、安心安全なお菓子作りをしています。
18 奈良	和菓子	本家菊屋			金魚すくい	1585年、郡山城に入る豊臣秀長公に連れられ、大和の国で初代菊屋治兵衛が創業しました。城の入り口で販売していることから名付けられた「御城之口餅」などの銘菓の数々は、26代目となった現代でも地域で愛され続けています。