

2022年2月24日

株式会社 JR 東日本クロスステーション
十日町農業協同組合
新潟県十日町市

新潟県十日町市の食材を使用した新感覚かぼちゃスイーツ

「新潟生まれ スイートカボチャ」を販売します！

株式会社 JR 東日本クロスステーション（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：西野史尚）は、十日町農業協同組合、新潟県十日町市と連携し、100%新潟県十日町産魚沼コシヒカリの米粉と、100%新潟県十日町産かぼちゃを使用した新感覚かぼちゃスイーツ「新潟生まれ スイートカボチャ」を首都圏主要駅の HANAGATAYA（ハナガタヤ）で販売します。

新潟県の食材を取り入れ、洋菓子を中心に製造する十日町すこやかファクトリーがひとつひとつ手作りで丁寧に仕上げました。

是非この機会に新感覚かぼちゃスイーツ「新潟生まれ スイートカボチャ」をご賞味ください。

■「新潟生まれ スイートカボチャ」概要

- (1) 商品名 新潟生まれ スイートカボチャ
- (2) 販売価格 1箱5個入 864円（税込）
- (3) 発売日 2022年3月1日
- (4) 販売箇所 HANAGATAYA（ハナガタヤ）
東京駅、品川駅、上野駅、大宮駅等 計14店舗
- (5) その他 発売開始を記念して、特設販売箇所を設置
期間：3月1～7日 7日間
場所：東京駅 新幹線南乗換口前
店舗名：HANAGATAYA東京 催事スペース



■ HANAGATAYA（ハナガタヤ）について

華やかで、彩りのある地域の美味しい名品を一堂に揃えた土産、弁当のセレクトショップ。

2019年7月に東京駅構内の東京中央通路に、ブランディング1号店として「HANAGATAYA グランスタ東京中央通路店」がオープン。東京駅、上野駅、大宮駅、品川駅を中心に食の総合セレクトショップとして、『東京みやげ』にふさわしい人気銘菓、選ぶ楽しみのある個包装のお菓子、季節の限定商品まで、厳選したお土産やこだわりのお弁当を展開しております。



HANAGATAYA



HANAGATAYA 東京

■十日町すこやかファクトリーについて

JR東日本グループの地域活性化の取り組みの一環として、新潟県十日町市に2014年9月に開業した食品工場です。ブランド米として名高い十日町市産魚沼コシヒカリの米粉を使った卵・乳・小麦を使用しないアレルギー対応の洋生菓子そして、首都圏やグランクラス向けに、東日本地域の素材を使用したパウンドケーキ等の焼き菓子を製造しています。



工場全景



工場で製造を行っている商品の一例

■新潟県十日町市について

十日町市は新潟県南部の長野県との県境近くに位置し、市の中央を大河・信濃川が流れ、雄大な河岸段丘が形成されています。河岸段丘上にある笹山遺跡から出土した火焰型土器は、縄文土器としては唯一の国宝に指定されています。市の南部には日本三大峡谷に数えられる清津峡、西部には日本三大薬湯といわれる松之山温泉があります。

毎年の平均積雪は2mを超え、日本有数の豪雪地帯となっており、「究極の雪国とおかまち」のストーリーが文化庁の「日本遺産」に認定されています。また、その豊富で清らかな雪解け水により魚沼産コシヒカリやかぼちゃなど品質の高い農産物が生産されています。

2000年から開催されている「大地の芸術祭」は世界最大級の国際芸術祭として、国内外から注目を集めており、今年、4月29日から11月13日にかけて「越後妻有 大地の芸術祭 2022」が開催される予定です。



国宝・火焰型土器



草間彌生「花咲ける妻有」Photo by Nakamura Osamu

■十日町農業協同組合について

十日町市は新潟県の南部に位置し、日本一の名声を誇る「魚沼産コシヒカリ」の産地で、魚沼地域の中ほどに位置しています。地域全体の総面積は約590平方キロメートルで、その半分を山林・原野が占めます。国内でも有数の豪雪地でこの雪のために豊かな水資源と、肥沃な耕地に恵まれ、魚沼産コシヒカリの産地として高い評価を受けています。そのような土壌、標高からくる適度な寒暖差で育ったカボチャやネギを始めとする作物も品質が申し分なく市場からの評価もお墨付きです。自然豊かな十日町だからこそ育まれた、魚沼産コシヒカリをはじめとする「十日町産」農畜産物が自慢です。



十日町産魚沼コシヒカリ



十日町産かぼちゃ（くりゆたか）