

<報道関係者各位>

2025年7月14日

～夏にぴったりのさわやかな味わい～
アイスクリームのようにも楽しめるロールケーキ

米粉ろおる「オレンジミックス」7月15日(火)から販売開始!!

株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー(所在地:東京都渋谷区/フーズカンパニー長:中俣博文)が運営する、十日町すこやかファクトリーのプレミアムブランド「TOIRO」は、ロールケーキ「米粉ろおる」の第4弾として、7月15日(火)より「オレンジミックス」を発売します。

新潟県十日町産魚沼コシヒカリ100%の米粉を使用した真っ白で、もちもちのスポンジと、オレンジと温州みかんのピューレを使ったさわやかなソイクリームを使用。夏らしいさっぱりとした味わいをお楽しみください。



凍ったままでも美味しい!!
暑い時期におススメのお召し上がり方です。

米粉のスポンジとオレンジと温州みかんのピューレが入ったソイクリームのさわやかな味わい!

■商品概要

米粉ろおる「オレンジミックス」(希望小売価格450円 税込)／個

【特徴】

- ・スポンジ :新潟・十日町産魚沼コシヒカリの米粉を100%使用(小麦不使用)。新潟・十日町の「雪国」をイメージした真っ白いスポンジで、もちもちとしながらもふんわりした食感が特徴です。
- ・ソイクリーム :クリームにオレンジと温州みかんのピューレを合わせ、さっぱりとさわやかな風味に。また トッピングしたオレンジの果皮が食感のアクセントになっています。(小麦・卵・乳成分不使用)

【お召し上がり方】

解凍の目安は冷蔵庫で2時間程度です。解凍後は早めにお召し上がりください。冷凍・半解凍でも、おいしくお召し上がりいただけます。

■販売箇所

- ・ECサイト :JRE MALL「[JR-Cross フーズモール](#)」、楽天市場「[JR-Cross フーズモール](#)」
- ・ふるさと納税 :JRE MALL ふるさと納税 十日町市 [十日町すこやかファクトリー](#) ※登録申請中
- ・店頭販売 :新潟県 十日町市 道の駅クロステン、十日町市総合観光案内所 TOCCO、清津峡観光案内所 東京都 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA
- ・店内提供 :東京都 JAPAN RAIL CAFE TOKYO(東京駅) ※9月頃販売開始予定
埼玉県 RailwayClub 大宮(大宮駅) ※9月頃販売開始予定

●プレスリリースに関するお問合せ●

JR東日本クロスステーション フーズカンパニー総務部 広報担当 中村・大野
TEL:050-3611-4463 E-mail: pr-foods@jr-cross.co.jp

発売記念 JR-Cross フーズモールにて送料無料キャンペーン実施

JRE MALL「JR-Cross フーズモール」および楽天市場「JR-Cross フーズモール」では、オレンジミックス販売開始を記念し、2025年7月31日受注分まで「米粉ろおる」を送料無料でお届けいたします。
(離島・沖縄は配送対象外)



ECサイトでは、8個セット 3,600円(税込)、
4個セット1,800円(税込)を販売。
7月31日受注分まで送料無料に!!



[JRE MALL](#)



[楽天](#)

■米粉ろおるについて

2024年10月に十日町すこやかファクトリーのプレミアムブランド「TOIRO」の誕生とともに「米粉ろおる」を販売開始しました。

アレルギーをお持ちの方も、そうでない方も、安心しておいしくお召し上がりいただける商品として、ご好評をいただいています。第1弾の「スノーホワイト」は第86回ジャパン・フード・セレクション 食品・飲料部門(2025年4月)にて、最高賞である「グランプリ」を受賞しました。この他これまでに、第2弾は力力の風味が豊かな「チョコレート」、第3弾は新潟県村上市のまろやかなお茶を使用した「雪国緑茶」を販売しています。

解凍してロールケーキとしてはもちろん、冷凍のままアイスクリームのようにもお楽しみいただけます。



スノーホワイト



チョコレート



雪国緑茶

いずれも希望小売価格450円(税込)

■「TOIRO」ブランドについて

ネーミングには、十日町市の「十」や「十人十色」などを象徴し、多様な価値観を取り入れた特別なブランドでありたいという想いがこめられています。アレルギーをお持ちの方もそうでない方も、皆さまにおいしくお召し上がりいただけるお菓子作りを目指しています。

十日町市や新潟県産の厳選した食材を使用し、手間ひまかけた工程一つ一つに心を込めて丁寧に作り上げているプレミアムブランドです。アレルギー対応商品やヴィーガン認証商品など食の多様性にもお応えしてまいります。



ブランドイメージ

■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。

小麦・卵・乳成分を含む食材を使用しないアレルギー対応専用ラインでは、高度な技術力を持つ、(株)タカキベーカリーの技術指導のもと、ブランド米として名高い新潟県十日町産魚沼コシヒカリの米粉と、豆乳を使ったケーキを製造しています。

また焼菓子ラインでは、新幹線「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や、ヴィーガン認証を取得した米粉クッキーなどを製造しております。

これら商品は、十日町市のふるさと納税返礼品にも採用いただいております。



(一社)十日町市観光協会提供

<株式会社JR東日本クロスステーションについて>

商 号:株式会社JR東日本クロスステーション

本 社:東京都渋谷区千駄ヶ谷5-33-8 サウスゲート新宿ビル6階

設 立:2021年(令和3年)4月1日

代表取締役社長:西野 史尚

資本金:41億1百万円(JR東日本100%子会社)

JR-Cross
株式会社 JR東日本クロスステーション

「NewDays」などのコンビニエンス事業や専門店事業などを展開するリテールカンパニー、「いり庵きらく」「ベックス」「コーヒーショップ」「ほんのり屋」のほか「駅弁屋」などの飲食・食品製造事業を中心に展開するフーズカンパニー、acure <アキュア>ブランドとして、エキナカでの自販機事業や「From AQUA」などのオリジナル商品事業等を展開するウォータービジネスカンパニー、「エキュート」や「グランスタ」などのエキナカ商業施設を展開するデベロップメントカンパニーの4つのカンパニーで構成されています。