

つまりまい  
妻有舞 雪下にんじん商品の販売について

JR東日本グループであるジェイアール東日本フードビジネス株式会社(本社:東京都北区田端, 代表取締役:明智俊明)は2014年4月、新潟県のブランドにんじん「妻有舞にんじん」を使った商品の販売をいたします。

「妻有舞雪下にんじん」とは、新潟県魚沼エリアで栽培され、秋に掘り出し、冬のあいだ雪の下でじっくり熟成させることで通常より旨みがぐっと増した、にんじんのこと。当社での取り組み3年目となる今回も、ジューススタンド「ハニーズバー」、ベーカリーショップ「リトルマーメイド」と幅広く商品を販売してまいります。今後もJR東日本グループとして推進する、地域活性化の取り組みと連携し、地域の皆さまと協力しながら、「食」を通じた豊かなライフスタイルを創造してまいります。

	ハニーズバー(ジューススタンド)	リトルマーメイド(ベーカリー)他
販売商品	妻有舞 雪下にんじんとあんず	妻有舞 雪下にんじんパン
販売価格	S:250円 M:330円 L:370円	1個:367円 1/2個:183円
重量・大きさ※理論値	S177g M246g L300g	(1個分)8.5cm×14.5cm×8.0cm
販売箇所	東京店・新宿店など37店舗	渋谷店・高円寺店他など当社が運営するリトルマーメイドなど14店舗
販売予定期間	2014/4/14～2014/4/30	2014/4/14～2014/4/20
商品の特徴	十日町・津南町のブランド人参である妻有舞雪下にんじんとまるやかな甘みのあんずをあわせ、飲みやすく仕上げました。	水の代わりに妻有舞にんじんのペーストを使用し、にんじんの自然な甘みをいかしたソフトでくちどけのよいパンです。



(ハニーズバー商品と店舗外観)



(リトルマーメイド商品と店舗外観)

<妻有舞 雪下にんじんとは>

完熟堆肥と有機質肥料を使って作られた新潟県十日町市JA十日町のブランド「妻有舞にんじん」を、雪の下で越冬させたものです。豪雪地域の十日町市では3月～4月でも雪が2メートル近く残ります。その雪をブルドーザーや投雪機を使って取り除きながら収穫します。作業が大変なうえ、雪が解けて、人参の芽が出てこない内に収穫しなければならないため、わずか13軒しか栽培していない貴重な一品です。雪の下で熟成させることにより旨み成分である遊離アミノ酸や香りの成分が増すので、人参特有の青臭さが抜け、フルーツのような甘さがある美味しい人参になります。



【問合せ先】 ジェイアール東日本フードビジネス(株) 営業戦略本部 販促・宣伝部 森 大祐(もりだいすけ)  
〒114-0014 東京都北区田端 6-1-1 田端ASUKAタワー13階  
TEL : 03-5832-4625 FAX : 03-5832-4613  
E-mail : mori@jefb.co.jp http://www.jefb.co.jp

※記載されている情報は発表日現在の情報です。予告なしに変更されることがありますので、あらかじめご了承ください。  
※資料中の価格は全て税込です。※画像は全てイメージです。※商品画像は.jpgデータでご用意しています。