

地域の美味しさを再発見！

「ベックスコーヒーショップ」で、^{おぢや}小千谷産カリフラワーのスープを販売

JRの首都圏エキナカを中心に展開するベックスコーヒーショップでは、2012年12月4日(火)より、JR 東日本が推進する地域再発見プロジェクトと連携し、新潟県小千谷産のカリフラワーをつかったスープを数量限定(限定1万食)で販売いたします。地域の食材の美味しさを伝えつつ、地域の活性化のお手伝いもして参ります。

今回販売される「カリフラワーのポタージュ」は越後おぢや農業協同組合に所属している小千谷北部出荷組合が生産したカリフラワーを使用しています。ペースト状にしたカリフラワーに、ベーコンとセロリで旨みと香りを加え、ポタージュスープに仕上げたものに、具としてもカリフラワーを入れてあります。

カリフラワーのポタージュの他にも美味しいスープをリレー形式でお届けしてまいります。ぜひお立ち寄りください。

■ **商品名とその特徴、販売予定期間、価格：**

	商品名	その特徴	販売予定期間	価格
1	小千谷産カリフラワーのポタージュ	新潟県小千谷産カリフラワーにベーコンの旨味とセロリの香りに加え、シンプルでやさしい味わいに仕上げました。カリフラワーの食感とベーコンの塩味がアクセント(限定1万食)。	2012/12/4～	350円
2	北海道産栗かぼちゃのポタージュ	追熟させた北海道産栗かぼちゃの甘さを生かしたクリーミーなポタージュです。	2013/1/1～ 2013/2/12	
3	海老のトマトクリームシチュー	海老の頭で旨味をとったクリーミーな海老のビスクです。	2013/2/13～ 2013/3/31	
4	オニオングラタンスープ	じっくりと長時間炒めた餡色玉ねぎで作ったオニオンスープにガーリック風味のラスク、とろ〜りチーズをのせました。玉ねぎの甘さとチーズのコクが最高の組合せです。	2012/12/4～ 2013/3/31	

※小千谷産カリフラワーのポタージュは、数量限定の為、上記の販売予定期間が変更となる場合がございます。



(1. 小千谷産カリフラワーのポタージュ 350円)



(2. 北海道産栗かぼちゃのポタージュ 350 円)



(3. 海老のトマトクリームシチュー 350 円)



(4. オニオングラタンスープ 350 円)

- **販売時間** : 終日
- **対象店舗** : ベックスコーヒーショップ ※一部店舗を除く
- **ベックスコーヒーショップ店舗数** : 74 店舗
- **地域再発見プロジェクトとは** :

JR 東日本グループの行う地域活性化プロジェクトです。
地域との連携を強化し、地元と共に知恵を絞る「共創」戦略のもと、鉄道ネットワークの特性及び首都圏での販路を持つメリットを活かしながら、更なる地産商品の掘り起こしや伝統文化、祭り等観光資源の紹介といった地域活性化を進めていきます。(JR 東日本 HP より抜粋)
専用HP <http://www.jreast.co.jp/saihakken/>

- **その他** : 2012 年 12 月 10 日(月)～2012 年 12 月 16 日(日)の期間、山手線・中央線・京浜東北線・京葉線の車両モニター(トレインチャンネル)にて、小千谷市の風景とともに、カリフラワー生産者が登場する 15 秒の映像広告が約 20 分に 1 回の放映されます。また、関連のポスターも首都圏JR東日本駅構内に 250 枚掲出されます。

【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。