

JR 東京駅・京葉ストリート “地方生産者とお客さまをつなぐ” 地元食材にこだわった駅弁やおむすびのお店が新たにオープン！

株式会社 JR 東日本リテールネット(本社:東京都新宿区西新宿/代表取締役社長:高橋 眞)は、JR 東京駅構内にある商業施設「京葉ストリート」の刷新プロジェクトとして、2017年12月13日(水)11時より京葉ストリートにて、“地方生産者とお客さまをつなぐ”ことをテーマにした地元食材にこだわった駅弁やおむすびを提供する3店舗を新たにオープンいたします。

店舗1: 「格之進 TSB」 12/13(水)新規オープン

年間200万人を動員する日本最大級の肉イベント「肉フェス」において
3年連続年間販売額 No.1 の株式会社門崎の店舗「格之進(かくのしん)」
が駅弁新業態「格之進 TSB(ティー・エス・ビー)」で初出店



岩手県一関市に本社を置く株式会社門崎(かんだき)の同社店舗ブランド「格之進」が初の駅弁専売店舗「格之進 TSB(ティー・エス・ビー)」を新規オープン。岩手県地元食材にこだわった選りすぐり4種類の熟成肉弁当を販売開始。

① 「段違い肉膳」【価格:2,929円(税込)】



熟成肉特製そぼろ丼、黒酢煮込み熟成肉丼、熟成肉焼肉丼が3段セットになった「段違い肉膳」。熟成肉の様々な“表情”を楽しめる他に類をみない肉尽くしの逸品。

② 「肉万両」【価格:2,160円(税込)】



自然豊かな環境から生み出された確かな原材料と技術、そして生産者の情熱でできた格之進ハンバーグ、熟成肉特製そぼろご飯に加え、パプリカ&角切り熟成肉、熟成肉黒酢和えが含まれた究極の一品。

③ 「段違いハンバーグ」【価格:1,404円(税込)】



格之進自慢のハンバーグと熟成肉特製そぼろご飯の贅沢な一品。

④ 「肉畑弁当」【価格:1,080円(税込)】



そぼろご飯の上にパクチーやパプリカなど岩手県生産者のこだわり野菜を花畑のように敷き詰めたより体に優しい一品。

店舗2:「TSUKADA FARM TOKYO」 12/13(水)新規オープン
一つ一つのおかずが生産者のこだわりや思いが詰まったお弁当



生産者の顔が見える食材を使用した手作り弁当を販売している株式会社塚田農場プラスが、京葉ストリートに東京駅限定の新ブランド「TSUKADA FARM TOKYO」を出店。厳選された食材を使用し、生産者の思いこだわりを詰め込んだ駅弁を販売開始。当店舗オープンに合わせ、全国各地の生産者とともにおかず一品一品を作り上げた”生産者と一緒に作った幕ノ内弁当”を数量限定で販売。その他にも、当店限定販売のお弁当を提供。

「生産者と一緒に作った幕の内弁当」
【価格:1,580円(税込)】



本商品は、宮城県女川町の鈴木さんのブランド鮭「銀王」や、宮崎県のえのき農家「加藤えのき」のトマトソース、山形県の大沼さん目利きの「山形牛」など、一つ一つのおかずが生産者のこだわりを込めた、思い溢れるお弁当です。

店舗3:「おむすび 百千(もち)」 12/13(水)リニューアルオープン

「幻の米」と言われる極上の米を使った見た目も味もインパクト大なおむすび屋



47都道府県のご当地メニューを表現したおむすびを一堂に揃え目と舌を楽しませる店舗「おむすび 百千(もち)」。オープンを記念して新商品「牛沢米沢牛」を京葉ストリートで限定発売。全てのおむすびに 特Aランクの長野県飯山産みゆき「幻の米」を使用。

「牛沢米沢牛(ぎゅうたくよねざわぎゅう)」おむすび
【価格:290円(税込)】



中には米沢牛のそぼろを詰め込み、おむすびの上には甘辛だれを絡ませたこま切れの米沢牛を乗せ、米沢牛の旨みを存分に堪能できる一品。価格もにく(29)に合わせ290円と粋な心遣いが嬉しい。

【株式会社門崎について】 <http://kakunosh.in/>

2008年10月岩手県一関市にて設立。門崎設立前に1999年4月に岩手県一関市にて「焼肉屋 五代格之進」を創業。設立以降本格的に関東圏に進出。名物メニュー「塊焼き」、「お肉の解体ショー」が特徴の「格之進 R」、熟成肉のTボーン、Lボーン(骨付き肉)の先駆者となった「肉屋格之進 F」を含め、東京に「格之進」ブランドで11店舗展開。現在では、岩手県内と関東圏合わせて計15店舗を展開。加工から流通、販売までを一貫して担い、枝肉から熟成させた「門崎熟成肉」を提供。「門崎熟成肉」のほかにも、門崎こだわりのハンバーグ、メンチカツ、しゃるキュトリー(食肉加工品)を開発し提供。2014年~16年、年間200万人を動員する日本最大級の肉イベント「肉フェス」において3年連続年間販売額No.1(ネット通販含む)

【株式会社塚田農場プラスについて】 <http://www.tsukada-plus.jp/>

宮崎や鹿児島、北海道で自社養鶏場を運営し、地鶏の生産、加工販売を一貫通貫する居酒屋「塚田農場」を運営する株式会社エー・ピーカンパニーが2014年より新規事業として行ってきた宅配弁当事業「おべんとラボ」を2015年7月に法人化し、株式会社塚田農場プラスを設立。エー・ピーカンパニー同様、生産者の顔が見え、こだわりの食材を手作りにこだわり製造しています。2016年ロケ弁グランプリ1位、2016年ファベックス「惣菜・べんとう」グランプリ2016「駅弁空弁部門金賞受賞した「チキン南蛮弁当」や、宮崎の銘柄鶏「夢創鶏」を使った「鶏炭火焼弁当」などを製造・販売しています。2015年に品川駅の駅構内エキュート品川 サウスにて「塚田農場 OBENTO&DELI」をオープンして以降、2016年12月には上野駅構内にもオープンしJR在来線や新幹線利用者への販売を行なっています。

【有限会社 百千(もち)について】 <http://www.momochi.co.jp/>

2003年6月に設立。2014年2月にエキナカ初の店舗となる「百千 エキュート品川 サウス店」がオープン。京葉ストリートには2016年2月に初登場し、今回コンセプトを一新して新たに「おむすび 百千 京葉ストリート店」としてオープンする。47都道府県のご当地メニューを表現したおむすびを、ひとつひとつ丁寧に手作りで提供。手作りならではのこだわりと、ユーモアあふれるコンセプトで多くのメディアから注目を集める。