

2020年1月22日
富山県
西日本旅客鉄道株式会社
東日本旅客鉄道株式会社
株式会社鉄道会館



株式会社 鉄道会館



JR西日本・JR東日本連携 北陸初の新幹線鮮魚輸送!



北陸新幹線開業5周年記念

きときと富山「うまさ一番 富山のさかなフェア」in 東京駅 開催!
富山湾の海の幸を新幹線で直送! KITTE でイベントも開催します

このたび北陸新幹線開業5周年を記念し、「うまさ一番 富山のさかなフェア」(レストランフェア)を東京駅の飲食店等で開催します。

富山の「きときと」(富山の方言で「新鮮」)で、美味しい海の幸を東京へスピーディーにお届するため、北陸で初となる新幹線鮮魚輸送を行います。この北陸新幹線鮮魚輸送は、西日本旅客鉄道株式会社と東日本旅客鉄道株式会社が連携し、両社の営業エリアを跨って実施する初めてのケースです。

本フェアは、東京駅の商業施設を運営する株式会社鉄道会館との連携により実施するもので、富山の鮮魚を使った特別メニュー等を提供します。また特別メニューによく合う、富山のきれいな水と米で作られた芳醇で味わい深い日本酒の提供も予定しています。

これに併せて、東京駅前「KITTE丸の内」にて記念イベントを実施します。この機会に、ぜひ富山の「きときと」な海の幸をご堪能ください。

■食材一例



「高志の紅ガニ(紅ズワイガニ)」



「日替わり鮮魚」



「白えび」



「べつ嬭さくらます うらら」

■ きときと富山「うまさ一番 富山のさかなフェア」in 東京駅(レストランフェア)

1 レストランフェア

- (1)日 時 2020年2月3日(月)~29日(土) ※一部メニューは漁港休業日除く
- (2)場 所 JR東日本東京駅構内等の飲食店 27店舗 38メニュー(詳細は別紙参照)
- (3)内 容 北陸新幹線で運んだ富山の鮮魚等による限定メニューの提供

2 記念セレモニー

- (1)日 時 2020年2月5日(水) 14:00~14:40
- (2)場 所 KITTE丸の内 地下1階「東京シティアイ」パフォーマンスゾーン

■ きときと富山「うまさ一番 富山のさかなフェア」in 東京駅 観光PRイベント

- (1)日 時 2020年2月3日(月)~5日(水)
- (2)場 所 KITTE丸の内 地下1階「東京シティアイ」パフォーマンスゾーン
- (3)内 容 富山湾出前居酒屋、富山のお土産販売、観光コンシェルジュ ほか

■ (ご参考)富山湾について

立山連峰や富山湾等、豊かで美しい自然環境に恵まれている富山県は、四季を通して、新鮮で美味しい海の幸・野の幸・山の幸の宝庫です。なかでも、「天然の生け簀」と呼ばれる豊穡な富山湾では、冬の王様「鰯(ぶり)」や「高志の紅ガニ[こしのアカガニ(紅ズワイガニ)]をはじめ、「ホタルイカ」、「シロエビ」等、多種多様な魚介類が水揚げされています。



「新湊漁港の昼セリ」

■ レストランメニュー(一例)

- ・富山県産紅ズワイガニの姿盛り
- ・富山キトキト紅ズワイと生甘エビチラシ
- ・富山県直送の鮮魚BOX
- ・べっ嬢さくらます うららのカルパッチョ 等



「富山県産紅ズワイガニの姿盛り」



「富山キトキト紅ズワイと生甘エビチラシ」



「富山県直送の鮮魚BOX」



「べっ嬢さくらます うららのカルパッチョ」

■ きときと富山「うまさ一番 富山のさかなフェア」in 東京駅 記念セレモニー

(1)日 時 2020年2月5日(水) 14:00~14:40

(2)場 所 KITTE丸の内 地下1階「東京シティアイ」パフォーマンスゾーン

(3)参加予定者 富山県知事 石井 隆一

西日本旅客鉄道株式会社 執行役員 金沢支社長 前田 洋明

東日本旅客鉄道株式会社 常務執行役員 東京支社東京駅長 小池 邦彦

株式会社鉄道会館 代表取締役社長 平野 邦彦

(4)内 容 ・鮮魚の受け渡し

・フォトセッション

・レストランフェア提供メニューの試食、試飲提供

※対象店舗等レストランフェアの詳細については、別紙をご確認ください。

当リリースは1月22日時点の情報です。天候等の状況により、内容が変更となる場合があります。

新幹線輸送

新幹線で運んだ新鮮な食材を使用したメニュー。毎週日曜日、11日（火・祝）、19日（水）、および、荒天日は休漁のため提供をお休みさせていただきます。

■ 新幹線で新湊漁港から直送！新鮮な「高志の紅ガニ」を東京駅で食べられる！

【「高志の紅ガニ」について】

富山湾内で漁獲される紅ズワイガニは3,000m級の山々が連なる北アルプスから流れ出る良質な水や豊富なプランクトンで育つため、その味は格別です。「旨味」「甘味」とともに抜群であり、また、漁港から漁場までの距離が近く水揚げされたのちすぐに出荷されるため、とても新鮮です。



（「高志の紅ガニ」イメージ）

新幹線輸送



「富山キトキト紅ズワイ（姿）」

税込価格：2,750円

店舗：築地 寿司清

施設：グランルーフ（改札外）

新幹線で直送された“キトキト”な紅ズワイガニ。カニ身もカニミソも絶品です。

（時間）15:00～22:00
祝日～21:00

（限定数）3食／1日

新幹線輸送



「紅ズワイガニの中華ディップソース添え」

税込価格：2,980円

店舗：中国老舗 天津飯店

施設：黒堀横丁（改札外）

新幹線で輸送する新鮮な紅ズワイガニを6種のオリジナルディップソースでお楽しみいただけます。

（時間）15:00～22:00
（限定数）5食／1日

新幹線輸送



「富山県産紅ズワイガニ姿盛り」

税込価格：2,000円

店舗：いろり庵

施設：北町ダイニング（改札外）

富山県産の紅ズワイガニを丸ごと一匹、濃厚なカニ味噌と一緒に楽しみいただけます。

（時間）15:00～22:00
土・祝～21:00
（限定数）5食／1日

新幹線輸送



「富山キトキト紅ズワイチラシ」

税込価格：1,870円

店舗：築地 寿司清

施設：グランルーフ（改札外）

富山県産の紅ズワイガニをふんだんに使用した、見た目にも豪華なちらし寿司です。イクラとの相性も抜群です。

（時間）11:00～22:00
（限定数）10食／1日



「富山キトキト紅ズワイと生甘エビチラシ」

税込価格：1,500円

店舗：築地 寿司清

築地 寿司清 まる清

施設：グランスタ（改札内）

富山県産の紅ズワイガニと、新幹線で直送された甘えびをふんだんに使い、鮮やかに盛り付けました。

（時間）15:00～22:00
（限定数）10食／1日



「富山県産紅ズワイガニ砵巻き（きぬたまき）」

税込価格：850円

店舗：いろり庵

施設：北町ダイニング（改札外）

富山県産の紅ズワイガニを大根の桂むきで閉じ込めた一品。彩り鮮やかな酢の物です。

（時間）15:00～22:00
土日祝～21:00
（限定数）5食／1日

■新幹線輸送で新湊漁港直送の海の幸を楽しめる限定メニュー

新幹線輸送



「富山“キトキト”鮮魚BOX」

税込価格：1,980円～

店舗：ギガス シーフード バル
施設：グランルーフ（改札外）

その日に新幹線で届いた富山
県産の鮮魚からお好みの魚種
と調理法をお選びいただけます。
※画像はアクアパツア

（時間）15:00～22:00
 祝日～21:00
（限定数）5食／1日

新幹線輸送



「イイダコと香味野菜の サラダ」

税込価格：420円

店舗：マンゴツリーキッチン
“パツタイ”
施設：グランスタ丸の内
（改札外）

新鮮で柔らかいタコを爽やかな
酸味と程よい辛さのサラダに仕
上げました。

（時間）15:00～21:30
 祝日～20:30
（限定数）15食／1日

新幹線輸送



「富山県産スルメイカの 肝炒め」

税込価格：1,050円

店舗：餃子舗 珉珉
施設：グランアージュ
（改札外）

新鮮な富山県産のスルメイカ
と淡路産の玉葱を存分に使い、
スルメイカの肝と炒めました。

（時間）15:00～22:30
 土曜～22:00
 祝日～21:30
（限定数）10食／1日

■JR西日本が養殖を手掛ける「べっ嬢さくらます うらら」を使用したメニューが東京駅に初登場！

【「べっ嬢さくらます うらら」について】

サクラマスはかつて富山県の名産品「ます寿司」に使われていましたが漁獲量が減った現代では希少な魚です。JR西日本と富山県射水市（いみずし）は産業振興による地域活性化を目指し、陸上養殖によりサクラマスを復活させました。安心して生で食べられ、柔らかい肉質に上品な脂がのった「べっ嬢さくらます うらら」を使用したメニューが東京駅に初登場します。



（「べっ嬢さくらます うらら」
イメージ）



「べっ嬢さくらます うららの押し寿司」

税込価格：2,178円

店舗：築地すし好 和
施設：グランスタ丸の内（改札外）

「名水の郷」富山県射水市の伏流水と
富山湾の海水で育てた希少なサクラマ
ス「べっ嬢さくらます うらら」を贅沢に押し
寿司にしました。

（時間）終日
（限定数）商品がなくなり次第終了



「べっ嬢さくらます うららのカルパッチョ」

税込価格：1,210円

店舗：ハンバーグ ワークス
施設：グランルーフ フロント（改札外）

富山県産の「べっ嬢さくらます うらら」を使用し、オリ
ジナルのヴィネグレットソースでカルパッチョにしました。

（時間）終日
（限定数）8食／1日

■“富山湾の宝石”シロエビを使用したメニュー

【「シロエビ」について】

富山湾独特の海底谷「藍瓶（あいがめ）」に群泳するシロエビ。体長は約6センチと小粒で、水揚げ直後、透明感のある淡いピンク色をした姿から「富山湾の宝石」と称されます。漁として成り立つのは富山湾だけで、地元の漁業者の努力のもと資源管理を行いながら、大切に漁獲されています。



(シロエビ イメージ)



「白えびのタルト」

税込価格：770円

店舗：ビモン
施設：キッチンストリート
(改札外)

富山県産の白えびを熟練の洋食シェフがタルトに仕立てました。そのままでも美味しい富山の白えびの美味しさをさらに引き出した一品です。

(時間) 終日
(限定数) 10食/1日



「白えびいなり」

税込価格：216円

店舗：豆狸
施設：グランスタ（改札内）

人気のいなりずし専門店から富山県産白えびの豊かな風味を感じられるオリジナルいなりが登場。

(時間) 8:00～22:00
※日曜～21:00
(限定数) 100食/1日



「白えびの唐揚げ」

税込価格：600円

店舗：天ぷら 天喜代
施設：グランルーフ（改札外）

富山県の代表食材である白えびの美味しさをシンプルに堪能いただけるよう唐揚げにしました。日本酒やビールのおつまみにもおすすめです。

(時間) 16:00～22:00
(限定数) 10食/1日

■ホタルイカや富山の地酒なども多数登場！



「ほたるいかの沖漬け」

税込価格：580円

店舗：築地 味の浜藤 醍醐味
施設：グランルーフ（改札外）

富山県産のほたるいかを化学調味料不使用・無添加のつけダレにじっくりと漬け込んだ沖漬けです。さっぱりとした味わいはお酒のお供に最適。

(時間) 15:00～22:00
(限定数) なくなり次第終了



「富山の海産物と富山のお酒」

税込価格：1,300円

店舗：いろり庵
施設：北町ダイニング
(改札外)

「ホタルイカの沖漬け」、「白えびの唐揚げ」のうちお好みの一品と富山のお酒が一杯ついたセットメニューです。

(時間) 15:00～22:00
(限定数) なくなり次第終了



「富山県産白えびの唐揚げと成政のセット」

税込価格：1,700円

店舗：為御菜
施設：黒塀横丁（改札外）

上品でコクのある甘えびを、キレの良いすっきりした味わいの成政でお楽しみいただけます。

(時間) 14:00～22:00
(限定数) 10食/1日