

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 東京駅の開催について

令和2年1月22日
観光振興室

北陸新幹線開業5周年を記念して、北陸新幹線で富山の鮮魚を東京駅へ輸送し、東京駅構内の商業施設にて特別メニューを展開するレストランフェア「きときと富山『うまさ一番 富山のさかなフェア』 in 東京駅」を開催いたします。

併せて、「KITTE丸の内」において観光PRイベントを実施しますので、ご案内します。

※新幹線を活用した食材輸送は、①JR西日本管内として、②複数のJR会社の連携事業として、③北陸からの輸送として、いずれも初のケース。

1. 主催者等

主催者：富山県

共催・協力：JR西日本、JR東日本、(株)鉄道会館

2. 主な事業内容

(1) きときと富山「うまさ一番 富山のさかなフェア」(レストランフェア)

① レストランフェア

ア：日時 令和2年2月3日(月)～29日(土)

イ：場所 JR東京駅構内の飲食店(27店舗)

ウ：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

ア：日時 令和2年2月5日(水) 14:00～14:40

イ：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

ウ：内容 ・新幹線輸送の鮮魚受け渡し

・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

エ：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

(2) きときと富山「うまさ一番 富山のさかなフェア」観光PRイベント

ア：日時 令和2年2月3日(月)～5日(水)

イ：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

ウ：内容 ・観光PRイベント

・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 等



株式会社 鉄道会館

令和2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



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」



「べっ嬪さくらます 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 令和2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 令和2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 令和2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・山の幸の宝庫となっています。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ス
 - ・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 など
- ※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。



「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ス」



「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 令和2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

※ご取材いただける場合は、別途配布する「取材申込書」にて2月3日(月)17:00までにお申し込みください。

【主催者】 富山県観光・交通振興局観光振興室 広域観光推進担当 (担当) 山根、寺井 TEL 076-444-3382	【共催・協力】 西日本旅客鉄道株式会社 金沢支社広報室 TEL 076-254-3068 東日本旅客鉄道株式会社 広報部 報道グループ TEL 03-5334-1300 株式会社鉄道会館 営業本部 (担当) 森下 TEL 03-6212-1738 MAIL d-morishita@tokyoinfo.co.jp
--	--

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。

本件プレスリリースは、富山県政記者クラブ、東商記者クラブ、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR記者クラブ、国土交通記者会、レジャー記者クラブ、北陸地区の報道機関にお届けしています。

きときと富山

in 東京駅

2/3月
29土

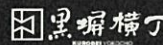
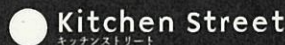
うまさ一番
富山の
さかなフェア

新鮮な
「高志の紅ガニ」が
食べられる。

新幹線輸送で
新湊漁港直送



東京駅の右記
エリアで開催中!



富山のさかなについて
もっと知ろう!
詳しくはwebへ!(スマホ版)



富山の絶景PR動画は
こちら



うまさ一番 富山のさかな



*予告なく内容が変更になることがござ
います。*表示価格は全て税抜きです。
*各ショップの詳細は店舗スタッフにお問
い合わせください。*写真はイメージです。



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めます。

（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



「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

■ 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～

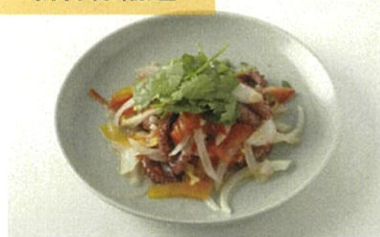
店舗：ギガス シーフード バル
施設：グランルーフ（改札外）

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。
※画像はアクアパツァ

（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：マンガツリーキッチン
“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：ピモン
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：いろいろ庵
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

富山メニューフェア 商品一覧

NO	エリア名		店舗名	メニュー名	使用食材
1	北町ダイニング	1	本家あべや	白えびのかき揚げ	白えび
2	北町ダイニング	2	いろり庵	富山の海産物と富山のお酒	白えび、ホタルイカ、お酒
3	北町ダイニング			★紅ずわい蟹の姿造り	紅ズワイガニ
4	北町ダイニング			★富山県産紅ズワイガニの茶碗蒸し	ほぐし身、カニ足
5	北町ダイニング			★富山県産紅ズワイガニの砵巻き	ほぐし身、カニ足
6	北町ダイニング			★富山県産の紅ズワイガニ土佐酢和え	ほぐし身、カニ足
7	キッチンストリート	3	ビモン	白えびのタルト	白えび
8	キッチンストリート	4	菟助	黒部峡 吟醸酒 赤ラベル	お酒
9	キッチンストリート	5	茶らく	幻の瀧 大吟醸しぼりたて	お酒
10	キッチンストリート	6	博多うま馬	幻の瀧 大吟醸しぼりたて	お酒
11	キッチンストリート	7	うに屋のあまごころ	ホタルイカの沖漬け	ほたるいか
12	キッチンストリート			ホタルイカとうにの刺身盛り合わせ	ほたるいか
13	キッチンストリート			有磯曙 純米酒 大量旗/三笑楽 純米酒 富山県	お酒
14	黒塀横丁	8	天津飯店	★紅ズワイガニの中華ディップソース添え	紅ズワイガニ
15	黒塀横丁	9	日本酒スローフード 方舟	白えびのバラ天麩羅	白えび
16	黒塀横丁	10	為御菜	白えびの唐揚げと満寿泉のセット	白えび
17	黒塀横丁	11	ハゲ天	白えびの天麩羅、スモーク、刺身の盛り合わせ	白えび
18	グランルーフ	12	築地寿司清	黒部峡 吟醸酒 赤ラベル	お酒
19	グランルーフ			満寿泉 純米酒 冴	お酒
20	グランルーフ			★富山キトキト紅ズワイ(姿)	紅ズワイガニ
21	グランルーフ			★富山キトキト紅ズワイチラシ	ほぐし身
22	グランルーフ	13	味の浜藤 醍醐味	ほたるいかの沖漬け	ほたるいか
23	グランルーフ	14	天ぷら 天菟代	白えびの唐揚げ	白えび
24	グランルーフ			ニギスの天ぷら	ニギス
25	グランルーフ	15	ギガス	富山"キトキト"鮮魚BOX	魚介類結合せ(鮮魚ボックス)
26	グランルーフ フロント	16	ハンバーグワークス	別嬪サクラマス うららのカルパッチョ	別嬪サクラマス
27	グランルーフ フロント	17	エイコーン	宇奈月ビール「十字峡」	宇奈月ビール
28	グランアーージュ	18	北海道チューボー	白えびのスープカレー	白えび
29	グランアーージュ			するめいかのゴロ焼き	スルメイカ
30	グランアーージュ	19	餃子舗 珉珉	富山県産スルメイカの肝炒め	スルメイカ
31	グランスタ	20	豆狸	白えびいなり(飯)	白えび
32	グランスタ	21	マンゴツリーキッチン パッタイ	白えびのパッタイ	白えび
33	グランスタ			イイダコと香味野菜のサラダ	イイダコ
34	グランスタ	22	富士見堂	白えびおかき	白えび
35	グランスタ	23	ハセガワ酒店	羽根屋 煌火 生原酒 純米吟醸	お酒
36	グランスタ	24	築地すし好	「べっ嬪さくらます うらら」の押し寿司	別嬪さくらます
37	グランスタ	25	築地寿司清	★富山キトキト紅ズワイと生甘エビチラシ	ほぐし身、甘えび
	グランスタ	26	築地寿司清まる清		
38	キッテグランシェ	27	東京から揚げバル	富山県産タコのアヒージョ	コダコ

※ 新幹線輸送対象は10メニュー(色塗り分)

※ 紅ズワイガニ使用は8メニュー(★付分)