



2016年7月13日
東日本旅客鉄道株式会社
株式会社JRとまとランドいわきファーム

～JRとまとランドいわきファームが生産したトマトがよいよ初出荷！～ トマトを活用した6次産業化で地域活性化を推進します

- JR東日本グループでは、「グループ経営構想V～限りなき前進～」の中で「地域に生きる」を一つのコンセプトとし、地産品の販路拡大や6次産業化に向けたものづくりに取り組んでいます。
- JR東日本や地域の農家が連携して2014年9月に設立した「株式会社JRとまとランドいわきファーム」（本社：福島県いわき市、代表取締役：元木寛）では、2016年7月15日（金）より「フラガール」など、11種類のトマト（大玉・中玉・ミニ）の出荷を開始します。
- 年間約600tのトマトを収穫し、地元いわき中央卸売市場への出荷のほか、JR東日本グループや隣接する「ワンダーファーム」で加工商品化や販売、レストランでのメニューとして活用いたします。
- また様々な種類の「トマト狩り」（収穫体験）も同日より開始します。「ワンダーファーム」では収穫したトマトを活用した生絞りジュース体験などをはじめ「現地ならではの」楽しみ方を今後計画してまいります。
- 初出荷を記念して、7月21日（木）、22日（金）に「のもの」秋葉原店で販売イベントを開催します。今後も地域と連携した6次産業化に取り組むとともに、魅力的な食文化の情報発信やその体験などの「コトづくり」を通じて交流人口の拡大を図ることでJR東日本グループならではの地方創生を目指していきます。

【出荷開始日】2016年7月15日（金）

【出荷品種】大玉：2種（りんか等） 中玉：1種（カンパリ） ミニ：8種（フラガール・アイコ等） ※詳細は別紙参照

【主な出荷先】JR東日本グループ各社、ワンダーファーム、いわき中央卸売市場

【生産量】約600t/年



【トマトの活用について】

▼隣接する「ワンダーファーム」との連携

JRとまとランドいわきファームに隣接する「ワンダーファーム」では収穫したトマトを活用した加工商品の販売、飲食メニューの提供を予定しています。

- 加工施設「森のめぐり工房」でのジュース、ジャム、ピューレ、ケチャップ等の加工原料として活用
- レストラン「森のキッチン」にて、トマトをビュッフェ提供する他、専属シェフによる新鮮なトマトを活用したオリジナルカレーや窯焼きピザ等の料理提供
- 直売所「森のマルシェ」でのトマトの販売のほか、加工したジュース、ジャム、ピューレ、ケチャップ等の6次産業化(※)商品や、トマトを使用したケーキ、ソフトクリーム等スイーツの販売

※6次産業化イメージ

1次(生産)

×

2次(加工)

×

3次(販売)



【JRとまとランドいわきファーム】



【森のめぐり工房】



【森のマルシェ】



【トマトを使用したスイーツイメージ】



【ビュッフェイメージ】

▼JR東日本グループとの連携

JR東日本グループのネットワークを活用し、今後エキナカでの加工商品の販売やホテル・レストランでのメニュー提供などを計画しています。

- 『ベッカーズ』等、ハンバーガーなどの食材として使用
- エキナカ店舗で販売するサンドイッチなどトマトを使用したメニューへの使用
- ホテルメトロポリタン内のレストラン等にて使用
- 『紀ノ国屋』店舗でのトマトの販売(予定)

▼「収穫体験」などの「コトづくり」

JRとまとランドいわきファームでの「トマト狩り」や、「ワンダーファーム」でのトマト生搾りジュースづくりイベントをはじめ、現地ならではの様々な体験イベントを通して、トマトの付加価値向上と販路拡大を図ります。さらに、いわきやトマトの魅力を発信し、観光流動促進を図ります。

(1)「トマト狩り」について

800円(税込)で中玉・ミニトマト(約9種類)の袋詰め放題をお楽しみいただけます。

※事前予約不要(当日「森のマルシェ」にてチケットをお求め下さい)

(2)JR東日本の旅行商品「旅市」との連携について

野菜ソムリエの資格を持つ旅市ガイドの話を聞きながら、トマト狩りをし、収穫したトマトを生搾りジュースにして味わうコースを発売中です。

- 出発日/2016年7月15日(金)～9月30日(金)の金・土・日曜日・祝日
- 詳しくは「びゅうプラザ」にあるパンフレットまたはホームページをご覧ください。



【トマト狩り】



【旅市パンフレット】

▼初出荷記念「のもの」での販売・PRについて

トマト初出荷を記念し、秋葉原駅にある地産品ショップ「のもの」にてトマトの販売・PRイベントを行います。

【日程】2016年7月21日(木)、22日(金)の2日間

【店舗】のもの秋葉原店(JR秋葉原駅中央改札内コンコース)

【内容】①ミニトマトの販売(数量限定)…1パック298円(税込)

②試食の実施(16:00～19:00)

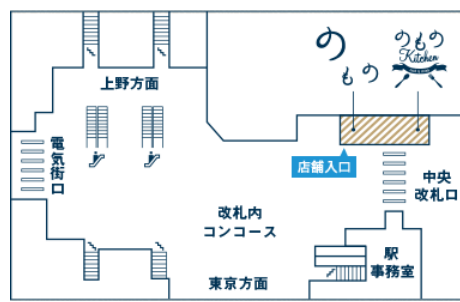
※試食は無くなり次第終了となります。



【販売商品イメージ】














【のもの秋葉原店 店舗外観】



【店舗地図】

©Shinichi Sato

カテゴリー		品種	特徴
大玉		りんか409	糖酸のバランスが良い食味が特徴。
		富丸ムーチョ	糖度が高く食味が良い品種。
中玉		カンパリ	ブドウのように房ごと収穫できる房採りのフルーツマト。
ミニ		アイコ	果肉は厚く、甘みが強い。一般の丸玉ミニトマトよりも抗酸化物質リコピンが約2倍多いといわれる。
		イエローアイコ	甘くてフルーツのような優れた食味が特徴。
		キャロル10	高糖度ミニトマトで、果実は高品質で甘く、皮も口に残らないのが特徴。
		イエローキャロル	鮮やかな黄色の果実のさわやかな高糖度ミニトマト。
		オレンジキャロル	甘みが強く、実の形的美しさから「黄色い真珠」とも呼ばれる。
		トスカーナバイオレット	鮮やかな紫色のミニトマト。しっかりとした酸味と糖を持っている。
		みどりちゃん	薄緑色で完熟する品種。外見からは思いもよらない甘さと爽やかな酸味が特徴。
		フラガール	爽やかなフルーツの様な甘さと食味が特徴。