

エキュート大宮 地域連携の取り組みについて

埼玉県産食材を使用したオリジナル商品 埼玉大学学生と共同開発

9月23日から販売開始

株式会社 JR 東日本ステーションリテイリング(本社：東京都港区/代表取締役社長：貝瀬 厚)が運営するエキナカ商業施設「エキュート大宮」では、地域に根付いた施設運営に注力し、地域の食材を使用した商品の開発および販売をおこなっております。このたび、東日本旅客鉄道株式会社大宮支社とともに、埼玉県の食材を再発見し地産地消の取り組みを深めていくことを目的として、埼玉大学教育学部家政教育講座食品学研究室をパートナーとして、栄養学に関する授業カリキュラムの中で学生が考案したアイデアをもとにオリジナル商品を2種類開発しました。まもなく、エキュート大宮限定にて商品を販売します。

エキュート大宮は、これからも、地域と連携した施設運営に取り組んでまいります。

■期間：9月23日(土・祝)～11月下旬予定

■展開ショップ：エキュート大宮「おこわ米八」、「ハンビジェ デリ」それぞれのショップで販売

※ただし、販売初日9月23日(土・祝) 11:00～12:00は、特設会場(エキュート大宮「イーグッッシュプロ」横)にて、埼玉大学の学生が販売します。

栄養バランス抜群、野菜たっぷりのお弁当を、埼玉大学と共同開発



「彩の国 まん丸重ね名月弁当」(おこわ米八)

税込 830 円

狭山茶と川越芋を使用したおこわ、里芋コロッケなど、埼玉県産の秋の味覚を楽しむとともに、栄養バランスや彩りにこだわったメニューを楽しめます。「お弁当屋さんで買えるお母さんの手作りのお弁当」というコンセプトでわっぱの容器に学生が入れてほしいと思うようなおかずを詰めました。

■使用する埼玉県産食材・・・狭山茶、川越芋、里芋、小松菜、豚肉



「彩の国 韓国惣菜 11品目彩り膳」(ハンビジェ デリ)

税込 1,080 円

肉も野菜もボリューム満点な韓国風お弁当。埼玉県産の豚肉を使用した焼肉やコンジンを使用したチヂミ、プルコギ、チャプチェなど、韓国料理ならではの野菜がふんだんに入ったボリューム満点のお弁当。見た目の彩りも華やかです。

■使用する埼玉県産食材・・・豚肉、人参

※内容は変更する場合がございます。※価格はすべて税込です。※ご提供用画像をご用意しています。

－ 本資料に関するお問い合わせ －

(株)JR東日本ステーションリテイリング 営業部 広報
Tel : 03-3423-8910 Mail : pr@ecute.co.jp