

2017年3月15日
JR東日本仙台支社

山形県産ラ・フランスを使用した6次産業化商品 「山形ラ・フランスガレット」を発売します！

JR東日本グループでは、地域との連携強化を図り、鉄道ネットワークとエキナカの販路を活かしながら、地域の魅力を掘り起こす6次産業化の取り組みを推進しています。

今回、3月30日(木)より山形県内の各駅及び仙台駅にて、山形県産ラ・フランスの魅力発信及び需要拡大を目的に、6次産業化商品「山形ラ・フランスガレット」を発売します。

120年以上の歴史を持ち、新たな農業従事者の育成にも取り組む『(農)くだもの畠(本社：高畠町、代表：佐藤 尚利)』のラ・フランスを使用し、「ラスク フランス」で有名な山形県の菓子メーカー『(株)シベール(本社：山形市、代表取締役社長：黒木誠司)』がお菓子に加工し、新しい山形土産を開発しました。

1 概要

- (1) 商品名 「山形ラ・フランスガレット」
- (2) 価格 7個入 1,188円(税込)
- (3) 賞味期限 製造日から30日間

2 発売日 2017年3月30日(木)

3 発売箇所 ※発売箇所は変更になる場合がございます。

- (1) 山形駅・新庄駅・かみのやま温泉駅・赤湯駅・米沢駅のNEWDAYS各店及びおみやげ処各店、べにばな屋
- (2) 仙台駅 おみやげ処各店、NEWDAYS各店
- (3) エスパル仙台東館 いろいろ、NEWDAYS
- (4) 山形新幹線つばさ、とれいゆつばさ車内 ※一部車両除く。
- (5) シベール直営店舗各店(通信販売含む)

4 プロジェクトメンバー ※開発ストーリーは別紙に記載

- 1次 生産者 農事組合法人 くだもの畠(ばたけ)
- 2次 加工メーカー 株式会社シベール
- 3次 販売会社 JR東日本グループ
(株)日本イラストエックプライズ、(株)JR東日本リールネット、JR東日本東北総合サービス(株)



【商品イメージ】



【ラ・フランス】



【共通ロゴ】



【パッケージイメージ】

■商品の特徴

1 山形の生産者、山形のメーカーによる新しい山形土産！

山形県高畠町の三鷹洋梨園初代園主佐藤鷹次氏がラ・フランスの栽培を始めて約120年。明治時代から続く佐藤氏の想いを受け継ぐ若手生産者たちと、山形を代表する菓子メーカー「シベール」、JR東日本グループが一体となり、オール山形で新たな山形土産を作りました。



【商品パッケージ】

2 「次の100年は俺たちがつなく」商品を通じて山形をさらに元気にしたい！

ラ・フランスを供給する『くだもの畠』は伝統あるラ・フランスの栽培に加えて、高齢化による後継者不足や耕作放棄地の増加という地域が抱える問題に向き合い、新規就農希望者の育成を行っています。



【くだもの畠】

3 シベールの技術、JR東日本グループの販路を活用して、地域の魅力を広く発信します！

伝統ある若手生産者の思いが込められたラ・フランスを使用して、山形県内で絶大な知名度を誇る『シベール』が「ガレット」に加工。駅を中心としたJR東日本グループの販路で販売することで、地域の、観光のお客さまにラ・フランスを通じた地域の魅力を発信していきます。



【シベールファクトリー】



農事組合法人 くだもの畠

くだものを通じて高畠町の魅力を発信する平均年齢30代の地元農業者4人組。

代表理事 佐藤尚利の曾祖父 佐藤鷹次は20世紀初頭に日本に導入されたばかりのラ・フランスの美味しさにいち早く気づき、普及拡大に努めたことで知られる。ラ・フランス産地の次の100年を担うため、耕作放棄地における作付拡大、新規就農者リクルート、技術指導など幅広い活動を行っている。



株式会社 シベール

1966年山形初の洋菓子専門店として創業し、1994年に日本初の贈答用ラスク「ラスク フランス」を誕生させ、全国に通信販売で発売する。本社工場や文化施設がある、山形市蔵王松ヶ丘のシベールファクトリーパークには、年間60万人が訪れ、商品の美味しさと地域の元気を発信しています。

のもの1-2-3プロジェクト

商品開発を通じて6次産業化に向けたものづくりを推進し、地域における新たな産業の創出とさらなるマーケットの需要拡大を図るJR東日本グループのプロジェクト。JR東日本グループはグループ経営構想Vのもと、地域の発展に貢献していくことを使命として、今後も地域との連携を強化してまいります。

