



山陽新幹線車内販売

「北九いいとフェア」を期間限定で開催



2018年8月21日
株式会社ジェイアール西日本フードサービスネット
北九州市

このたび、株式会社ジェイアール西日本フードサービスネット（所在地：大阪市淀川区／代表取締役社長：浮田秀輔）と北九州市は、2018年8月27日（月）から山陽新幹線車内販売（新大阪駅～博多駅間）で、「北九いいとフェア」を期間限定で開催いたします。

北九州市は、新商品開発に意欲的に取り組む中小食品製造業を対象に、新商品の企画・開発等をサポートする「食品ブランド化プロジェクト」を行っており、この企画で生まれた新商品ブランド「北九いいと」を山陽新幹線車内で販売いたします。ぜひ、この機会に北九州の魅力をお楽しみください。

■商品のご紹介 **期間限定 NEW**

<p>あられこんべいとう・いちごこんべい糖 各220円 (人江製菓株式会社)</p> <p>金平糖の角は、二週間かけて溶かして固めることのできる時間の結晶です。熟練した職人の高い技術と手間で作られる金平糖は機械化が難しく、製造メーカーは年々減少する中、人江製菓では変わらぬ製法で今も伝統の味を守り続けています。今回は、新たに開発した、あられを金平糖に仕上げた「あられこんべいとう」と、いちごのパウダーでコーティングした「いちごこんべい糖」の2種類を販売します。</p>	<p>関門旨み醤油の種 1,300円 (株式会社オク)</p> <p>最高級枯れ節を使った、だし醤油キットです。鹿児島県枕崎産の本枯れ節をもっとダシが出やすい厚さに贅沢に切り出しました。ご自宅の醤油を入れ、約2週間待てば万能ダシ醤油が完成します。冷奴や明かすご飯、煮物などに使えば、手軽にワンランク上の料理が楽しめます。</p>	<p>Chobinuka ちよびぬか 760円 (株式会社ふじた)</p> <p>北九州の郷土料理ぬか炊きの専門店「ふじた」が、もっと簡単に食べられるぬか炊きを目指して開発した、いわしのぬか炊きをフレークにして瓶詰めしました。ご飯に振り掛け、熱いお湯を注げばふんわりと香るぬか炊きの香り。思わずおかわりしたくなる最高のご飯のお供が出来ました。</p>	
	<p>門司港王様焼きカレー 600円 (プリンセスビビ)</p> <p>「焼きカレー」はハイカラな港町・門司港で生まれたご当地グルメ。プリンセスビビの「王様焼きカレー」は、タイ王宮料理をベースに十数種のハーブ・スパイスのフレッシュな香りが特徴です。おススメは耐熱皿にご飯、ルーを盛付け、チーズ、生卵を落としてオープンで焦げ目がつくまで焼きあげれば、本格的な焼きカレーが楽しめます。</p>		<p>さば ぬかみそだき 920円 (株式会社ふじた)</p> <p>脂のつったサバを熟成ぬか味で約7時間煮込みました。長時間煮込むことで、特有の臭みが消え、骨まで柔らかくなり保存食や健康食として人気です。平成20年、北九州の「食の認定ブランド」にも選ばれました。魚の臭みもなく、ご飯のおかずでも酒の肴にもぴったりです。 ※「北九いいと」の関連商品として販売します。</p>

※価格は税込表記です
※写真はいメージです

～「北九いいと」とは～

2012年に北九州市が中心になり、市内の食品製造メーカーと「北九州らしい、オリジナル商品の開発と販売」を通じて、街の魅力向上と市内企業の活性化を目指す食品ブランドです。※現在の参画企業数：12社、展開商品数：8アイテム（2018.8現在）

★「北九いいと」HP <http://www.kitakyuiito.com/index.html>

■販売期間

2018年8月27日（月）～12月下旬（予定）

■販売場所

山陽新幹線車内販売営業列車全てで販売

【お問い合わせ先】株式会社ジェイアール西日本フードサービスネット 総務部広報担当（松田・山西）06-6885-3573