

報道 各位

全国農業協同組合連合会 栃木県本部  
(JA 全農とちぎ)**2/13~3/4 「NewDays」×「とちぎの星」おにぎりタイアップ  
栃木県産とちぎの星使用「こだわり黄金 とちぎ和牛」の販売について**

※画像はイメージです。

JA全農とちぎはこの度、株式会社 JR 東日本クロスステーション リテールカンパニーとタイアップし、栃木県産「とちぎの星」を使用したおにぎりを販売いたします。

2月13日（火）～3月4日（月）の期間、株式会社 JR 東日本クロスステーション リテールカンパニーが運営する「NewDays」および「NewDays KIOSK」で販売しているプライベートブランドのおにぎり「こだわり黄金（こがね）シリーズ」のお米に栃木県産「とちぎの星」を使用した「こだわり黄金 とちぎ和牛」を期間限定で販売いたします。

本商品の具材には、栃木県産の銘柄牛「とちぎ和牛」を使用しており、旨味を引き立てるように塩コショウで味付けた柔らかい霜降り肉と、旨味成分が多く含まれ、冷めても美味しい県産米「とちぎの星」の「栃木県産」同士のコラボレーションが楽しめます。

販売期間中は、他のこだわり黄金商品（4品）も栃木県産「とちぎの星」を使用して販売されます。

■販売期間：2024年2月13日(火)～2024年3月4日(月)

■販売エリア：首都圏及び静岡・長野・宮城・福島・山形・岩手県の各県内および新潟駅の「NewDays」・「NewDays KIOSK」店舗

■その他：本商品は、NewDaysの「魅力かがやくプロジェクト」の一環で開発されました。「魅力かがやくプロジェクト」の詳細は別添リリースを参照ください。

※本文章は記者クラブへも投稿しています。

JAグループや行政から同内容の文章が出ている場合がありますが、ご了承ください。

**【この件に関するお問い合わせ先】**

JA全農とちぎ 米麦部 米穀課 担当：稲澤

所在地：宇都宮市平出工業団地 9-25

電話：028-616-8820(土日祝日除く 9時～17時)

人と、地域と、いつも近くに。



魅力かがやく  
プロジェクト

2024年2月8日

株式会社JR東日本クロスステーション

リテールカンパニー

# NewDays×JA全農グループ 食べて応援！美味しいもの大集合！ 2月13日～3月4日

- 株式会社JR東日本クロスステーション リテールカンパニー（所在地：東京都渋谷区、カンパニー長：白石 敏男）は、地域創生の取り組み「魅力かがやくプロジェクト」の一環として、日本各地の食材と農業生産者を応援する商品を「NewDays」「NewDays KIOSK」で2月13日(火)から期間限定販売いたします。
- NewDaysは地域の美味しさが伝わる素材を使用した商品の開発、販売を通じて、地域の魅力を伝えてまいります。

## 概要

【販売期間】 2024年2月13日(火)～3月4日（月）

【販売店舗】 NewDays・NewDays KIOSK店舗 ※一部店舗除く

人と、地域と、いつも近くに。



魅力かがやく  
プロジェクト

NewDaysの「魅力かがやくプロジェクト」では、NewDaysが持つ首都圏の販路とモノづくりネットワークの強みを活かしながら、地域産品を活用した商品開発・販売により地域の魅力を発信します。それにより新たな雇用の創出や人の移動の促進を図るなど持続可能な「地域創生」を推進していきます。今回は、JA全農グループの原材料を使用し、地域産品の応援とブランドを強化する商品開発を実施いたしました。

## 栃木県のオリジナル品種米「とちぎの星」

「とちぎの星」は、様々な災害にも打ち勝ち、燦然と輝く、栃木の星となって欲しいという期待を込めて命名された栃木県のオリジナル品種です。

大粒で粒がしっかりしているのが特徴で、炊飯後は粒立ちが良くツヤがあり、温かい米飯では豊かな甘みを感じられます。

また、冷飯での「とちぎの星」は食味と粘りが良いため、冷たいご飯でも弾力のある食感でとても美味しいお米です。

冷めても美味しい「とちぎの星」はおにぎりにぴったりです。ぜひご賞味ください。



こだわり黄金 とちぎ和牛  
(栃木県産とちぎの星使用)  
240円（税込）

栃木県産の銘柄牛「とちぎ和牛」の旨味を引き立てるように、塩コショウで味付けしました。柔らかい霜降り肉が楽しめます。

※首都圏及び静岡・長野・宮城・福島・山形・岩手の各県内、新潟駅で販売

■期間中は、他のこだわり黄金商品（4品）も栃木県産「とちぎの星」を使用して販売いたします。

## ニッポンエールコラボ商品



ニッポンエールは、「日本全国47都道府県から届けられる日本産のたべものに、そしてにっぽんに、ここからエールをおくろう。」をコンセプトに誕生したJA全農の商品ブランドです。  
「ニッポンエール」というネーミングには、国内で生産されるたくさんの食べ物への愛情と、日本の食を支える人々に対する感謝の気持ちが込められています。日本を元気に、そして豊かにしたいという想いでさまざまな企業様と連携し、日本の農畜産物の新たな価値を創造し続けています。

### 青森県産ふじりんご



#### Panest りんごヨーグルト&ホイップ (青森県産ふじりんご) 155円（税込）

青森県産ふじりんごプレザーブとヨーグルト風味クリームを包み、ホイップクリームを入れました。ふじりんごは、甘さと酸味のバランスが良く、シャキシャキとした食感が特徴です。  
※全エリアで販売

### 宮城県産仙台いちごピューレ使用



#### EKI na CAFE いちごチョコワッフル 198円（税込）

宮城の風土にあった品種を選定して、大切に育てられた、大粒で糖度と酸味のバランスが良いすっきりとした甘さが特徴の「仙台いちご」を使用した「宮城県産仙台いちごピューレ」を生地に練り込み、ふんわり焼き上げたワッフルに、いちごチョコレートをコーティングしました。  
※全エリアで販売

### 新潟県産米粉入りパンと国産チキン使用



#### 米粉入りチャバタサンド 国産低温調理チキン ～コブサラダ～ 390円（税込）

新潟県産米粉入りパンに低温調理でしっとり食感に仕上げた国産チキンとゴロゴロ食感のコブサラダを合わせたサンドです。  
※首都圏及び静岡・長野・宮城・福島・山形・岩手で販売

●プレスリリースに関するお問合せ●

株式会社JR東日本クロスステーション リテールカンパニー 商品戦略部  
TEL : 050-3644-0722  
MAIL:pr-retail@jr-cross.co.jp

※画像は全てイメージです。