



2019年2月26日  
株式会社鉄道会館  
新潟支社

## メリーチョコレートによる“日本酒女子”へのホワイトデーギフト 日本酒「新潟しゅぽっぽ」を使用したチョコレートを限定発売!

同じ酒米、同じ精米歩合、同じアルコール度数で4つの味わいが楽しめる日本酒「新潟しゅぽっぽ」。2018年12月に甘酒を新発売し、シリーズの幅を広げました。この度、新たに「新潟しゅぽっぽ」を使用した、ホワイトデーへ向けたコラボ商品が東京駅限定・期間限定にて登場します。

「サロン・デュ・ショコラ パリ」にて最高位の金賞を3年連続で受賞した、日本を代表するチョコレートメーカー「株式会社メリーチョコレートカンパニー」の協力により、4蔵の日本酒「新潟しゅぽっぽ」の特徴を活かしたチョコレートが完成しました。日本酒を練り込んだガナッシュタイプのチョコレートで4蔵ごとに味わいが異なり、お酒と同じく『食べ比べ』をお楽しみいただけます。詳細は添付資料をご確認ください。

### ■商品概要

- 名称 「今代司ガナッシュチョコレート」・「越後鶴亀ガナッシュチョコレート」  
「吉乃川ガナッシュチョコレート」・「君の井ガナッシュチョコレート」
- 価格 1,080円(税込み) / 1箱(内容量: 90g)
- 販売数 各1,000個限定
- 販売期間 2019年3月1日(金)から3月17日(日)まで  
販売会場により異なります。下記販売会場位置図をご覧ください。
- 販売箇所 JR東京駅構内地下1階 グランスタ内 イベント区画『シーズンセレクト』  
(ホワイトデー期間限定ショップ「メリーチョコレート」にて販売)  
JR東京駅構内地下1階 『動輪の広場』  
(ホワイトデー期間限定イベント「ショコラステーション」にて販売)
- 製造・販売者 株式会社メリーチョコレートカンパニー



商品パッケージ ※イメージ

### ■販売会場位置図

グランスタ内イベント区画「シーズンセレクト」※改札内  
(販売期間: 3月1日~17日)

「動輪の広場」※改札外  
(販売期間: 3月7日~14日)



※本件に関するお客さまからのお問合せ先

株式会社 鉄道会館

TEL: 03-6212-1740 / HP: <http://www.tokyoinfo.com>

## ■各商品紹介

### 【今代司ガナッシュチョコレート】

全量純米仕込みの老舗酒蔵、今代司酒造が新潟県の新しい酵母を使い、酒米「五百万石」の個性を活かし純米蔵の誇りをもって作り上げた純米吟醸酒を使用しました。淡麗な味わいがミルクガナッシュのコクとよく合います。

#### 「今代司」について

柳の下に芸妓が行き交い、日本三大花街のひとつとされた新潟・沼垂。新潟駅徒歩圏内の当地にある今代司の酒造は見学でき、古の風情を伝えています。



(商品パッケージ／今代司ガナッシュチョコレート)

### 【越後鶴亀ガナッシュチョコレート】

老舗酒蔵、越後鶴亀が「リッチな酸」をテーマに醸した純米吟醸酒を使用。控えめな香りと酸味の絶妙な調和を、すっきりとした味わいのスイートガナッシュが引き立てます。

#### 「越後鶴亀」について

角田山に抱かれた自然と歴史を誇る西蒲原・竹野町の越後鶴亀。伝統を受け継ぎながら、ワイン酵母を使ったお酒など日本酒の新たな可能性に挑戦しています。



(商品パッケージ／越後鶴亀ガナッシュチョコレート)

### 【吉乃川ガナッシュチョコレート】

酒米の旨味を最大限に引き出すことに挑んだ吉乃川の純米吟醸酒は、穏やかな吟醸香と口中に広がるふくよかな米の旨味が特徴。すっきりとしたスイートガナッシュと相性抜群です。

#### 「吉乃川」について

天文 17 年（1548 年）、上杉謙信の春日山入城と同年に創業した新潟県内最古の酒造「吉乃川」。醸造の町、摂田屋で敷地内の地下水を使い、新潟県産米のみを使った酒造りを貫いています。



(商品パッケージ／吉乃川ガナッシュチョコレート)

### 【君の井ガナッシュチョコレート】

豪雪地、新潟県妙高の老舗酒蔵、君の井酒造が作り上げた純米吟醸酒を使用しました。無濾過ならではの旨味あふれる味わいにミルクガナッシュのコクが合う一品です。

#### 「君の井」について

旧北国街道の宿場町・妙高市旧新井の地に天保 13 年（1842 年）に創業。妙高山麓雪解けの地下水を使い、手間を惜しまず力強く味わいのある酒を醸しています。



(商品パッケージ／君の井ガナッシュチョコレート)

## ■日本酒「新潟しゅぽっぽ」とは

JR 東日本新潟支社では、日本酒を通じた新潟の魅力発信を目指し、酒蔵をはじめとする地域事業者のみなさまと「地域連携プロジェクト」に取り組むことで、観光流動の拡大を目指しています。その取組みの1つとして2016年12月に新潟市内の2蔵から旅と食と地域をつなぐ日本酒「新潟しゅぽっぽ」を発売、2017年12月には吉乃川、君の井酒造を加えた上・中・下越エリアの4蔵から発売いたしました。

同じ酒米、同じ精米歩合、同じアルコール度数で醸造された「新潟しゅぽっぽ」は4つの酒蔵の違いが味わえる日本酒となっています。

### 【商品概要】

- ・商品ラインアップ：「今代司のしゅぽっぽ」、「越後鶴亀のしゅぽっぽ」「吉乃川のしゅぽっぽ」、「君の井のしゅぽっぽ」
- ・容量・規格：720ml、180ml
- ・酒別：純米吟醸酒
- ・原料米：JR 新潟ファーム産五百万石
- ・精米歩合：58%
- ・アルコール分：15度



日本酒「新潟しゅぽっぽ」

## ■「新潟しゅぽっぽ あまざけ」とは

「新潟しゅぽっぽ」プロジェクトの一環で、2018年12月より、従来の日本酒のみならず、さらなる情報発信として、日本酒が苦手な女性や、縁がない子供向けに、日本酒と同じ、JR 新潟ファーム産酒米を使用し、新潟市の「今代司酒造」が米麴を発酵させて作るノンアルコールの「麴甘酒」を作りました。砂糖を使わず、やさしい甘みのドリンクです。

### 【商品概要】

- ・容量：180ml（糖度 20% 飲みきりストレートタイプ）
- ・原料米名：米（国産）、米麴（国産）



「新潟しゅぽっぽ あまざけ」

にほんかいガストロノミー

## ■「日本海美食旅」とは

2019年10月～12月の間、新潟県と山形県庄内エリアにて「日本海美食旅（ガストロノミー）」をキャッチフレーズとした、新潟県、山形県や地元自治体、観光事業者等と連携した大型観光キャンペーン「新潟県・庄内エリアデスティネーションキャンペーン」を開催します。

今回開催する「にいがた酒の陣」イベントについても、開催を通して「新潟県・庄内エリアデスティネーションキャンペーン」へ向けて、新潟県を代表する観光資源である日本酒の魅力を発信いたします。

※「ガストロノミー」とは、「美食学」のこと。美味しいのはもちろん、その土地に内包された歴史や文化を尊重し、表現し、昇華させた食とともに、地域全体の魅力を体感する旅を提案します。

## ■株式会社鉄道会館について

商号：株式会社鉄道会館

本社：東京都千代田区丸の内一丁目6番1号 丸の内センタービル9階

設立：1952年9月

代表取締役社長：平野 邦彦

資本金：3億4千万円（JR 東日本 100%子会社）

主な運営施設：（改札内） グランスタ

（改札外） グランスタ丸の内

グラングルメ（2F 北町ダイニング・1F キッチンストリート・B1F 黒堀横丁）

グランルーフ・グランルーフフロント・グランアージュ

（JP タワー） キッテグランシェ

## ■「GRANSTA（グランスタ）」について

東京駅地下1階の八重洲側と丸の内側を繋ぐ改札内最大のショッピングスポット。店内厨房で作ったできたての弁当・惣菜や、グランスタ限定をはじめとしたこだわりのスイーツに加え、東京駅改札内初の大型「雑貨・コスメ」ゾーンが広がり、バラエティ豊かな商品が揃います。その他、総合案内所の「ステーションコンシェルジュ東京」や、手荷物の一時預かり（有料）を行う「クローク」、外貨両替所、1階には日本最大級の駅弁売場「駅弁屋 祭 グランスタ店」を展開し、東京駅利用者の様々なニーズに応えます。

所在地：東京都千代田区丸の内1-9-1 JR 東日本東京駅構内地下1階・1階（改札内）

ショップ数：92（うち販売企画スペース4区画） ※ニューデイズ グランスタ八重洲北口店は改札外

売場面積：約3,215㎡

業種：デリ、駅弁、スイーツ、グロサリー、ベーカリー、カフェ、飲食店、雑貨、コスメなど

付帯機能：コンシェルジュ、クローク、外貨両替、免税カウンター、びゅうスクエア、銀の鈴広場

：2007年10月25日

：8：00～22：00（日・連休最終日の祝日は21：00まで）※一部ショップにより異なる。

※一部エリアは9：00～22：00（日・連休最終日の祝日は21：00まで）

## ■「サロン・デュ・ショコラパリ」での金賞受賞について

メリーチョコレートカンパニーの海外戦略ブランド「トーキョーチョコレート™」は、2018年10月～11月にフランスで開催された世界最大のチョコレート展「サロン・デュ・ショコラパリ」にて、フランスのチョコレートの格付けで最も権威のある「C.C.C.（フランスチョコレート愛好会）」より最高位の金賞を3年連続で受賞しました。

同社は2016年には最高位の金賞と、さらに日本で唯一となるC.C.C.アワードをW受賞し、2017年・2018年と3年連続金賞を受賞。「サロン・デュ・ショコラパリ」へ2000年より出展しており、国内で最多出展・最多受賞の記録を更新しています。