

2019年4月9日
新潟支社

“エキナカ実験キッチン「km-0 niigata lab」”で 県産食材にこだわった「むかしみらい弁当」を販売します！

#11 JR NIIGATA STATION N_PROJECT

- JR 東日本新潟支社は“新潟駅 N プロジェクト”として、地域のシヨク（食・職）文化の担い手と連携し、新潟駅からはじまるまちづくりに取り組んでいます。
- “エキナカ実験キッチン「km-0 niigata lab」”では、新潟駅 N プロジェクトの取り組みの一環として、期間限定でお弁当を販売いたします。
- 今回は「新潟の昔と今」をテーマに、「煮菜」や「ふき味噌」などの郷土食やそれをアレンジしたメニュー。さらに、発酵・醸造文化を活かしたメニューや旬の食材を取り入れております。
- 新潟の伝統的な食文化から現代の食文化まで様々なメニューがお楽しみ頂ける、春の行楽にもぴったりのお弁当です。また、一つ一つ手作りのため、完全予約制での販売となります。旬の味わいを、ぜひこの機会にお召し上がりください。

商品概要

- 名称 「むかしみらい弁当」
- 発売期間 2019年5月6日（月祝）まで
- 価格 3,000円（税込）
- 販売箇所 km-0 niigata lab（キロメートルゼロ ニイガタラボ）（新潟駅 CoCoLo 西N+）
※3日前までの予約制となります。直接、お電話にてお申込みください。Tel：025-384-8812
（ご注文の受付対応時間 9：00～20：00まで）
※商品のお引渡し時間は、10：30～12：00までとさせていただきます。
※仕入れ状況によっては販売できない場合がございます
- 内容 ふろふき大根 雪解けのふき味噌 / ふきのとうのジェバトースト / 雪国の保存食 煮菜
煮菜のキッシュ / エビの変わり揚げ からし茄子のタルタルソース / 新潟名物 車麩の外カツ仕立て
麴で仕込んだグリルチキン ～笹川流れの塩～ / ミトマト / 里芋のチョコレートトリュフ
72時間仕込み新潟和牛 麴のローストビーフ ～新潟醤油のシャリアピンソース
佐渡産鮭の味噌漬焼き / 旬野菜のロースト / 越後姫と津南雪下になじんのサラダ
五十六の愛した桜めし / 新潟醤油赤飯 / 蛍の里で育ったコシヒカリ
※内容につきましては、変更する可能性があります。
- 製造者 有限会社 寿々瀧



※写真はイメージです

参考

<新潟駅Nプロジェクト>

JR 東日本新潟支社が進める、新潟駅を起点に地域やショク（食・職）文化の担い手と連携し、駅からはじまるまちづくりにつなげるプロジェクト。プロジェクト名の“N”は、NIIGATAの頭文字であり、新しい新潟を起点に新たな価値を創り（NEW）、次なる時代へ（NEXT）という思いが込められている。2018年4月15日、新潟駅Nプロジェクト第一弾となる食文化発信拠点施設「CoCoLo 西N+」がオープンした。



新潟を、新型へ。
Niigata to SHiNGata.
#



地元シェフ×地域食材 列車×日本酒・音楽 ファーム×レストラン

<“エキナカ実験キッチン「km-0 niigata lab」”（キロメートルゼロニガタラボ）>

食文化発信拠点施設「CoCoLo 新潟西N+」の中核テナントで、一般社団法人ピースキッチン新潟が運営している。地元のシェフや生産者と語りながら料理を楽しむライブキッチン、イベントなど新潟の食の魅力を発信する取り組みを実施し、地域の観光流動の拠点となっている。



地元のシェフや生産者と語りながら料理を楽しむ「ライブキッチン」



「km-0 niigata lab」位置図

※画像はすべてイメージです。