

News Release

株式会社 **マルエツ**

東京都豊島区東池袋 5-51-12 〒170-8401
 広報 TEL:03-3590-0016 FAX:03-3590-4642

2022年1月27日

～新幹線を活用した荷物輸送サービス「はこビュン」による産地直送品販売～ **北陸新幹線で石川県の新鮮でおいしい名産品をお届けします！**

マルエツは、国分グループとともに、JR東日本グループの新幹線を活用した荷物輸送サービス「はこビュン」において、北陸新幹線で輸送する石川県の産地直送品を、1月29日(土)にマルエツ店舗にて販売いたしますので、お知らせいたします。

マルエツでは、昨年よりJR東日本グループが展開している新幹線を活用した荷物輸送サービス「はこビュン」を利用しています。列車の速達性・定時性といったメリットを活かし、これまでに販売当日の早朝に収穫・製造した新潟県や北海道、宮城県や岩手県の旬の野菜や鮮魚、ご当地の人気惣菜や菓子、地酒などの特産品を上越新幹線や北海道新幹線、東北新幹線で輸送し、その日のうちに店舗で販売いたしました。高鮮度で付加価値の高い産地直送品をお届けすることで、お客さまから大変喜ばれご好評をいただいております。

この度、1月29日(土)に運行する北陸新幹線を活用し、北陸で水揚げされた海の幸や、販売当日の早朝に製造した石川県金沢市をはじめとする人気の特産品計11品を、金沢駅から東京駅へ輸送いたします。輸送した商品は、その日のうちにマルエツ2店舗(江戸川橋店、一之江駅前店)で販売し、お客さまへお届けいたします。

都心ではあまり流通しない鮮度抜群な北陸の特産品を、この機会にぜひお楽しみ下さい。

商品配送のスケジュール管理や物量調整、終着駅から店舗への納品を、JR東日本グループと国分グループがコーディネートすることで、スムーズな納品体制を実現します。

今後も当社では、新幹線での荷物輸送サービス「はこビュン」を定期的に活用し、各地の魅力ある特産品をお届けすることで、お客さまとともに生産者を応援してまいります。



「北陸新幹線を活用した荷物輸送サービス」による産地直送品の販売について

1. 販売日時 : 1月29日(土) 13時30分頃から販売予定
2. 販売店舗 : マルエツ 江戸川橋店、マルエツ 一之江駅前店
3. 商品輸送便 : 北陸新幹線かがやき508号 (金沢駅9:47発・東京駅12:20着 予定)
4. 販売商品 : ※商品がなくなり次第、販売終了となります

※画像は全てイメージです

<p>圓八 あんころ餅1包(9粒入)</p>	<p>舟楽 のどぐろ棒鮓 1本</p>	<p>舟楽 吟撰鯖棒鮓 1本</p>	<p>芝寿し 連子鯛入り三味笹寿し 6ヶ入 1箱</p>
<p>389円(本体価格) 420円(税込価格)</p>	<p>2,297円(本体価格) 2,480円(税込価格)</p>	<p>1,759円(本体価格) 1,899円(税込価格)</p>	<p>1,037円(本体価格) 1,120円(税込価格)</p>
<p>石川県民なら誰もが知っている、県を代表する和菓子。日本三大あんころ餅の一つです。</p>	<p>上品な脂が乗った大きめののどぐろを半身使用。押した後、表面を炙り脂の旨味を引き出しています。</p>	<p>原料になる鯖のサイズ・身の厚みにこだわり、厳選した国産鯖を使用しています。</p>	<p>紅鮭、鯖、連子鯛の3種類を詰め合わせた笹寿しのセットです。</p>
<p>芝寿し 紅ずわいがに棒寿し 1箱</p>	<p>新出製パン 極 1本</p>	<p>新出製パン 加賀棒茶 1本</p>	<p>加越酒造 加賀ノ月 当日朝詰め 満月 純米吟醸 720ml</p>
<p>1,000円(本体価格) 1,080円(税込価格)</p>	<p>963円(本体価格) 1,040円(税込価格)</p>	<p>556円(本体価格) 600円(税込価格)</p>	<p>1,250円(本体価格) 1,375円(税込価格)</p>
<p>紅ズワイガニをたっぷり載せた棒寿しです。卵焼きの風味がより味をマイルドにしてくれます。</p>	<p>しっとり感を保ちつつ軽い口当たり仕上げ、もちもちとした力強い弾力が特徴です。</p>	<p>加賀棒茶を生地に練り込み、「真田製あん」のつぶあんをたっぷり巻き込み焼き上げました。</p>	<p>飾り気のない優しい香りとキレの良い辛口が後味として残ります。</p>
<p>四十萬谷本舗 かぶら寿し 2枚入</p>	<p>四十萬谷本舗 大根寿し 1本入</p>	<p>北陸の海の幸 (甘エビなど)</p>	
<p>1,600円(本体価格) 1,728円(税込価格)</p>	<p>760円(本体価格) 820円(税込価格)</p>	<p>北陸の海で水揚げしたお魚各種をお届けします。魚種は当日のお楽しみ！</p>	
<p>かぶらとじっくり熟成させた天然鰯、かぶら寿し専用の糘が織り成す金沢の銘品です。</p>	<p>塩漬けた大根に、堅く干し上げた身欠きニシンを水で戻したものをのせ、米糘で漬け込んで発酵させました。</p>		

※天候不順等により、入荷がない場合もございます。また運行状況により販売開始時間が変更または中止となる場合がございます。

■お問い合わせ先 経営管理部(広報) 都築・古澤 (電話 03-3590-0016)

以上