

報道関係者各位

プレスリリース

2023年 8月 23日

ZERO 株式会社

～名古屋駅でちょっとした沖縄旅行気分を～

「JR東海MARKET」で購入した商品を受け取れる「スマートPick」にて
沖縄グルメを楽しめる『沖縄肉フェア』を開催

ZERO 株式会社（本社：東京都台東区、代表取締役：沖杉 大地、四辻 弘樹、以下「ZERO」）は、東海旅客鉄道株式会社が運営するオンラインショッピングサイト「JR東海MARKET」内で購入した商品を受け取れる『スマートPick』にて、8月23日より期間限定で「沖縄肉フェア」を開始します！



～名古屋駅でちょっとした沖縄旅行気分を～

沖縄肉フェア

8月23日(水)～開催中！

JR東海 MARKET

スマートPick

■沖縄フェア 概要

1. 実施期間

8月23日～約1ヶ月 ※売り切れ次第終了

2. 購入方法

- ①「JR東海MARKET」内『スマートPickステーション』にてお好きな商品を購入
- ②購入後、名古屋駅構内の『スマートPick』にて受け取り

3. 販売商品



販売商品一覧

沖縄あぐータコライス

オキハムポーク

琉球美ら御前 炙りらふてい

味付け軟骨そーき

沖縄シークワサー100

8/23(水)~

JR名古屋駅スマートPickで開催中!

※ネットで購入&お受け取りが必要です

商品名	商品詳細
沖縄あぐータコライス	タコライスは、メキシコ生まれ沖縄育ちの、沖縄で人気のメニューです。沖縄で育ったあぐー豚を100%使用した贅沢なタコスミート、特製ホットソースが2食分セットされています
味付け軟骨そーき	豚軟骨つきばら肉とごぼうを、しょうゆベースの味付けで煮込みにしました。軟骨まで食べられるほど柔らかく煮こんだ軟骨そーきに、ゴボウの風味がよく合い、おかずの一品としてお楽しみいただけます。沖縄そばの具として、葉野菜といっしょに煮込んで沖縄風おでんにしたり、そのままおつまみとしてもご利用できます。
オキハムポーク	沖縄料理に欠かせないポークランチョンミート。使いきりサイズでいつでも新鮮、無駄なくご利用いただけます。軽量容器使用でお土産やご贈答にも最適です

<p>沖縄シークワサー 100%PET</p>	<p>沖縄県産のシークワサーをギュッとまるごとしぼった、100%果汁です。酸味が強く、スッキリした味わいです。シークワサー果汁にはノビレチンという成分が多く含まれており、生活習慣病の改善に期待されています。</p>
<p>琉球美ら御前 炙りらふてい</p>	<p>「らふてい（豚角煮）」は、豚バラを醤油と泡盛で煮込んだ琉球の宮廷料理の中でも代表的な一品です。本製品は煮込む前に炙りを加え、香ばしく仕上げています。とろけるように柔らかくまろやかな味わいの「炙りらふてい」を手軽に味わえるレトルトパックにしました。化粧箱入りでお土産にも最適です。</p>

■スマート Pick 概要



■スマート Pick ステーションでの注文方法

<https://market.jr-central.co.jp/shop/e/esmtpick/>

〈利用方法〉



※こちらは配送の商品ではありません。注文から1週間以内にお受け取りください。

〈スマートPick〉



〈スマートPick 受け取り場所〉



■会社概要

商号 : ZERO 株式会社

代表者 : 代表取締役 沖杉 大地、四辻 弘樹

所在地 : 東京都台東区東上野 2-20-6 会計センタービル 5F

設立 : 2022年3月

URL : <https://www.nofoodloss.com/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 TEL : 080-7657-7674 MAIL : info@zero-sus.com