

新幹線でお届けする「東北おせち」

～「ホテルメトロポリタン仙台・盛岡・秋田」特製豪華おせちで祝う東京のお正月～
2020年11月19日（木）よりご予約受付開始

- 東日本旅客鉄道株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：深澤祐二、以下「JR 東日本」）は、スターフェスティバル株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 CEO:岸田祐介、以下「スタッフス」）と協業し、東北の恵みを詰め合わせた豪華特製おせちを、大晦日の朝、東北新幹線・秋田新幹線に乗せて東京までお運びし、スタッフスの配送網を活用して、大晦日の夜までに都内の各ご家庭へお届けいたします。
- JR 東日本グループのホテルメトロポリタン仙台・盛岡・秋田の各総料理長が、厳選した東北の食材を使い、お正月をお祝いするにふさわしい、華やかで贅沢な「東北おせち」を丹精込めてお作りいたします。
- JR 東日本グループとスタッフスは、「新幹線を活用した地域産品などの輸送」と「ラストワンマイルを担う冷蔵冷凍配送」という両社が持つ事業ノウハウを生かし、東北の食の恵みを新鮮な状態で都内のご家庭にお届けする取り組みを行い、より彩り豊かなくらしづくりの実現を目指します。



【販売概要】

- 販売サイト： JRE MALL／ネットでエキナカ
https://www.jreastmall.com/shop/pages/shinkansen_osechi.aspx
ごちクル
<https://gochikuru.com/feature/jre-osechi/>
- ご予約受付開始： 2020年11月19日（木）14:00
- ご予約受付締切： 2020年12月20日（日）
※ JRE MALL／ネットでエキナカ 23:59、ごちクル 17:00

- お渡し予定日時： 2020年12月31日（木）13:00～20:00
※ 天候や交通、製造元の諸事情により、お渡しが遅れる場合がございます。
- お渡し方法： 東京都23区内への配達、または東京駅でのお渡し
- 販売するおせち：



＜ホテルメトロポリタン仙台＞

厳選三段おせちプレミアムセット 10セット限定
100,000円（税込み）5～6名様 43品目（おせち）

ホテルメトロポリタン仙台では食材にもこだわりぬいた和洋中それぞれ技と個性が光るお正月にふさわしいおせち料理をご用意しております。こちらのおせち料理に、更に北海道産大ぶりの毛カニや三陸自慢の鮑やいくら等の「海の幸豪華海鮮セット」、自社農園栽培のいちごの新品種「にこにこベリー」、伯楽星でお馴染みの地元新澤酒造店とのコラボによるオリジナル日本酒「M30」、仙台老舗蒲鉾店鐘崎自慢の近海ひらめを原料に丹精込めて手作りした「伊達巻き&笹かまぼこ」をセットでお届けいたします。



＜ホテルメトロポリタン盛岡＞

和洋中3段おせち 5個限定
50,000円（税込み）4～5名様 52品目

三陸産のいくらやこだわり抜いた素材を使用した伝統的な日本料理のおせち、特製食べるラー油のほか中国料理ならではの辛味・甘味・酸味が楽しめる中国料理のおせち、「もりおかあじわい林檎ポーク」のローストポークとパテや「奥州いわいどり」の洋風照り焼きなど堪能できる西洋料理のおせち。和洋中それぞれの技法で仕上げた美しく彩るおせち料理をお楽しみください。



＜ホテルメトロポリタン盛岡＞

日本料理特製おせち 5個限定
50,000円（税込み）4～5名様 32品目

岩手が誇る海の幸、山の幸のほか厳選された食材にひと手間加えたおせち料理のほか、数の子、黒豆、田作りなど縁起物とされる伝統的な正月料理も華やかに盛り込みました。和の心を大切に、素材の旨みが込められた一品一品を丁寧に作り上げました。彩り華やかに精魂込めて仕上げた上品な味わいをご堪能ください。

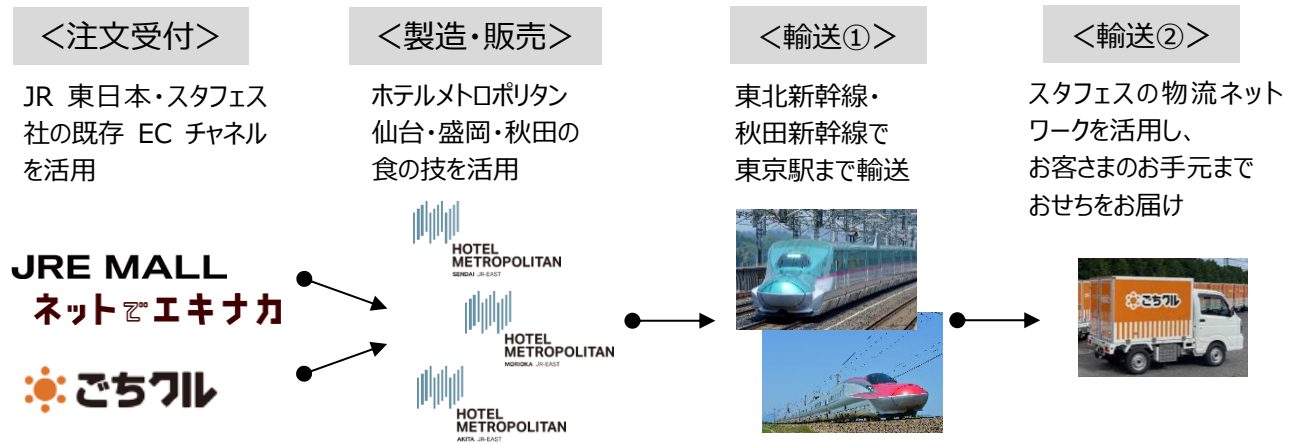


＜ホテルメトロポリタン秋田＞

特製おせち三段重 10個限定
50,000円（税込み）5～6名様 27品目

秋田を代表する魚「鱒（はたはた）」をはじめ、「真鱈」の鱈子や、「北限のフグ」、秋田で捕れる「のど黒」など冬の日本海がもたらす豊富な海の幸をお楽しみください。また、日本三大地鶏の一つ「比内地鶏」をはじめ、「秋田産桃豚」や「秋田由利牛」など秋田県全域から厳選したお肉や山の幸をご用意いたします。みちのく秋田がたくさん詰まった「特製おせち三段重」をどうぞご賞味くださいませ。

【販売スキーム】



【JR 東日本による新幹線を活用した地域産品などの輸送】

- JR 東日本は、グループ経営ビジョン「変革 2027」のもと、「地方を豊かに」を合言葉に「JR 東日本グループだからこそできる地方創生」の推進に取り組んでいます。
- 列車の速達性、定時性といった強みを生かし、地域の魅力ある食材や地産品などをスピーディーにお客さまにお届けします。また、他企業と連携のうえ、駅だけでなくお客さまのお手元まで商品などをお届けするサービスの実現を目指しています。

【スタッフエスによるラストワンマイルを担う冷蔵冷凍配送】

- スタッフエスは、「ごちそうで 人々を より 幸せに」を企業理念に掲げ、飲食店・レストランの中食ビジネス参入支援およびフードデリバリー事業を展開しております。また、安心安全にお客さまのお手元へ食のお届けを行うため、従来の保冷バッグを活用した食品配送に加え、2020 年 11 月より冷凍冷蔵車両を用いた配送事業についても開始しております。
- 拡大していく中食市場の中で、フードデリバリー事業を運営する中で培ったノウハウ、物流ネットワークを活かし、ワークシーンからイベント・レジャー・個人のライフイベントシーンまで安心安全にお客さまにお届けするサービスを推進してまいります。