



報道関係各位

「サフィール踊り子」の“車内”にて提供する ヌードルのトッピングとして小田原名産オリジナルかまぼこが採用

3月14日から東京・新宿～伊豆急下田で運行を開始する「サフィール踊り子」では、伊豆への旅を彩るヌードルが4号車カフェテリアや個室で楽しめます。このヌードルはミシュラン二つ星を獲得し、「Asia's 50 Best Restaurants 2019」で国内最高位の3位を誇る日本料理「傳」の長谷川在佑料理長が監修したものです。

株式会社 鈴廣蒲鉾本店(神奈川県小田原市)は、オリジナルかまぼこを長谷川氏とともに開発しました。

◇基本情報

提供時期:2020年3月14日より

提供場所:サフィール踊り子号 カフェテリア・個室

運行:東京～伊豆急下田間で、臨時列車を含め1日

最大2往復。土休日は新宿発の臨時列車も運行。

ヌードルについて:サフィール踊り子限定の「傳」

長谷川在佑氏監修。昆布と鰹節の醤油スープ

ヌードルの価格:650円(税込み)

詳細:<https://www.jreast.co.jp/saphir/food/>



にこちゃん黒かまぼこの特徴

- ① 「サフィール踊り子」が走る小田原の名産であるかまぼこ。
- ② かまぼこにスマイルマークをイカ墨でつけ、旅へのわくわくする気持ちに添えるようにと考えました。長谷川氏の「傳」ではサラダにスマイルマークのにんじんが添えられているのでも有名です。
- ③ 長谷川氏の「本当にいいものを使って、良くないものや未来に不要だと思うものは使わない」という信念のもと、鈴廣のほかのかまぼこと同様に天然素材のみ使用。保存料、化学調味料など一切使用しておりません。

鈴廣かまぼこ 企画開発部 本部長 鈴木智博より一言

「車窓の景色を見ながら鰹節と昆布から出汁をひいた本格的なラーメンを食す。世界で唯一、サフィール踊り子でしかできない経験ではないでしょうか。妥協を一切しない長谷川シェフとJR東日本の皆様と最高の一杯づくりに携わる事ができて光栄に思います。カフェテリアでは、さざえや横浜しゅうまい、そして我々のかまぼこなど、東京—伊豆ならではの食材が使われます。鉄道と食が手を取り合い、この地域でしか提供できない旅の価値をつくっていかれたらと思います。」

株式会社鈴廣蒲鉾本店 企画開発部 広報課 担当:小川 典江

〒250-8506 神奈川県小田原市風祭 245 TEL. 0465-24-6278(直通) FAX. 0465-23-2225

E-mail: (小川)koho@kamaboko.com