

2019年7月5日  
株式会社ファームステーション  
JR 東日本スタートアップ株式会社  
ホテルメトロポリタン盛岡

報道関係各位

FERMENSTATION  
Co.,Ltd.  
Fermenting a Renewable Society

JR東日本スタートアップ株式会社  
JR East Start UP Co.,Ltd.

HOTEL  
METROPOLITAN  
MORIOKA JR-EAST

## J R 東日本グループとベンチャー企業の協業で実現 青森リンゴの搾りかすで育んだ、岩手産特選素材「ジャー<sup>くろ</sup>黒牛」が 東北レストラン鉄道「TOHOKU EMOTION」メニューに採用

バイオマスソリューション事業を展開する株式会社ファームステーション（以下、ファームステーション）による地域循環モデルから生まれた岩手県雫石町の「ジャー黒牛」の肉が、2019年7月6日（土）から9月29日（日）までの3ヶ月間、東日本旅客鉄道株式会社（以下、JR 東日本）が運行する東北レストラン鉄道「TOHOKU EMOTION」において、ホテルメトロポリタン盛岡が監修するランチコースの特選素材として採用されることとなりました。「TOHOKU EMOTION」で、岩手県の食材の魅力とともに、JR 東日本グループとファームステーションとのコラボレーションによる地域循環モデルをご体感ください。

ファームステーションは、「TOHOKU EMOTION」で提供しているシードルの製造工程で発生するリンゴの搾りかすから抽出したエタノールを原材料としたアロマスプレーなどを商品化しており、車内のトイレでアロマスプレーの香りをお楽しみいただけます。また、エタノール生成後の発酵かすは、今回ランチコースの特選素材として提供される「ジャー黒牛」の飼料に採用されています。

列車内空間において、食材と香りのサステナブルな循環を実現し、東北地域の新たな魅力を発信いたします。

なお、ファームステーションは、JR 東日本スタートアッププログラム2018の採択企業であり、JR 東日本スタートアップ株式会社（以下、JR 東日本スタートアップ）との連携により、今回の取組みが実現しました。

### 【概要】

提供列車：東北レストラン鉄道「TOHOKU EMOTION」

対応期間：2019年7月6日（土）～2019年9月29日（日）の運転日

運行区間：八戸駅発→久慈駅行きの往路のみ提供

今回の取組み：① ランチコースに「ジャー黒牛」を採用

（メニュー名：雫石産ジャー黒牛のロースト 岩泉わさび添え）

② 車内空間の香りの演出に青森リンゴの搾りかすから抽出した

エタノール配合スプレーを採用

（使用箇所：車内トイレ）



▲「TOHOKU EMOTION」



▲「ジャー黒牛」メニュー

## 【東北レストラン鉄道「TOHOKU EMOTION」】

2013年10月に運転を開始した、列車全体がレストランとなった「のってたのしい列車」です。メニューは、3ヶ月ごとに変更され、八戸駅―久慈駅間で運行しております。運転日他、旅行代金等については、JR東日本「のってたのしい列車」ホームページ (<https://www.jreast.co.jp/railway/joyful/>) をご覧ください。

## 【ジャー黒牛】

雫石町の(株)重次郎（代表取締役：中屋敷 敏晃）が飼育するジャージー牛と黒毛和種を掛け合わせたもので、飼育頭数が極端に少なく、ほとんど流通していない希少な牛肉です。ジャージー牛の赤身に黒毛和種の上質な脂が入り、さっぱりした味わいが特徴です。

飼料には、ファームステーションがリンゴの搾りかすからエタノールを抽出した後に残る発酵かすを与えており、リンゴ由来の香りも相まって、牛の高い嗜好性が確認されています。

※「ジャー黒牛」については、JR 東日本盛岡支社ホームページ内の「いわて食材発信プロジェクト」のコンテンツ「シェフの食旅」にて動画が近日公開予定です。

## 【重次郎】

会社名の「重次郎」は屋号。岩手県雫石町で代々続く農家の5代目が、和牛繁殖を主体にユニークな畜産経営を展開している他、パン製造、カフェ営業、農業資材運送業も手がけています。

## 【今回のメニューを監修する、ホテルメトロポリタン盛岡の料理人】



中国料理 料理長 日本料理 料理長 総料理長 西洋料理 料理長 シェフパティシエ  
松浦 英明 土谷 静夫 高橋 均 狩野 美紀雄 熊谷 崇

## 【いわて食材発信プロジェクト】

いわて食材発信プロジェクトは、JR東日本盛岡支社が地域と連携し、岩手の魅力的な食材を取り上げて、商品の共同開発および高付加価値化等を行い、JR東日本グループの販売ネットワークおよび首都圏への情報発信力を活かし、ブランド力の向上、地域の活性化、復興支援等を推進するプロジェクトです。

<https://www.jr-morioka.com/shoku.project/>

## 【シェフの食旅】

いわて食材発信プロジェクトのコンテンツの一つで、ホテルメトロポリタン盛岡のシェフが、岩手県内の生産者を訪ね、旬の食材から新メニューを創作。食材と生産者の「味力」を発信する食材ストーリー、ホームページ上で動画などを公開中。

<https://www.jr-morioka.com/shoku.project/cheftv/index.html>

## 【ファームステーション】

「発酵で楽しい社会を（Fermenting a Renewable Society）！」をミッションに、発酵技術で循環型社会を構築していくスタートアップです。岩手県奥州市にて、独自の発酵・蒸留技術で提携農家が作ったオーガニック米を活用したオーガニックエタノールと発酵粕を製造。100%天然由来、かつトレーサブルな原料で、化粧品や雑貨の原料として大手化粧品メーカーに販売するほか、大手セレクトショップ向けのオリジナル商品の企画販売も実施しています。

エタノール製造過程で生成される副産物は、化粧品原料だけではなく地域の鶏や牛の飼料として利用し、さらに鶏糞を水田や畑の肥料に利用。廃棄物ゼロで環境への負荷が低い地域循環型事業を実現しています。このサステナブルな取り組みは農産物に付加価値を与えるだけでなく、地域に観光客を呼びこむコンテンツとなっており、農家と協働でツアーなども展開しております。

なお、J R東日本スタートアッププログラム 2018 のアクセラレーションプログラムの採択企業で、これまでにルームスプレーと、アロマディフューザーを共同で開発しております。



▲「アロマディフューザー」



▲「ルームスプレー」

## 【J R東日本スタートアッププログラム】

ベンチャー企業や様々なアイデアを有する方々から、駅や鉄道、グループ事業の経営資源や情報資産を活用したビジネス・サービスの提案を募り、ブラッシュアップを経て実現していくプログラムです。2017 年度に初めて開催し、これまでに計 42 件の提案を採択。内閣府主催の 2018 年度 第 1 回日本オープンイノベーション大賞で経済産業大臣賞を受賞しました。鉄道事業や IT 事業など幅広い分野の実証実験を行い、一部の取組みは実用化しています。

※写真は全てイメージです。

## 【各社概要】

### 株式会社ファームステーション

所在地：（本社）東京都墨田区横川 1-16-3 センターオブガレージ Room08

（奥州ラボ）岩手県奥州市前沢区本杉 141-1

代表者：代表取締役 酒井里奈

設立：2009年7月

事業内容：バイオマスソリューション事業、クリエイティブ事業 等

URL：<https://www.fermenstation.jp/>

### JR 東日本スタートアップ株式会社

所在地：東京都新宿区西新宿 1-1-6-1201

代表者：代表取締役社長 柴田 裕

設立：2018年2月

事業内容：事業シーズや先端技術の調査・発掘、ベンチャー企業への出資及び JR 東日本グループとの協業推進

URL：<http://jrestartup.co.jp/>

### ホテルメトロポリタン盛岡

所在地：岩手県盛岡市盛岡駅前通 1 番 44 号

代表者：取締役総支配人 吉田 亮

URL：<https://morioka.metropolitan.jp/>

#### 【報道関係者のお問い合わせ】

ファームステーション担当：渡辺 電話：03-6206-9485 Mail：[info@fermenstation.jp](mailto:info@fermenstation.jp)

JR 東日本スタートアップ 担当：竹内 電話：03-6851-4724 Mail：[info@jrestartup.co.jp](mailto:info@jrestartup.co.jp)

ホテルメトロポリタン盛岡 担当：源田 電話：019-629-2604 Mail：[s-genda@mtb.jregroup.ne.jp](mailto:s-genda@mtb.jregroup.ne.jp)