



～東北6県が阪急梅田駅ナカに集結！各地の名物が一堂に～
東北グルメフェア阪急梅田店
2014年6月13日（金）より期間限定オープン

株式会社エキ・リテール・サービス阪急阪神（本社：大阪市北区／代表取締役社長：宮西 幸治）は、阪急梅田駅2階中央改札内に“東北グルメフェア阪急梅田店”を2014年6月13日（金）から7月12日（土）までの期間限定で出店します。同店は東北の名物を豊富に品揃えした駅ナカ店舗で、笹かまぼこや牛タン、日本酒、郷土菓子などをご用意します。ぜひ一度お立ち寄りください。

■ イチオシ商品

岩手県産のりんごだけを使用したお菓子『林檎っち』は、セミドライフルーツ製法で作られ、りんご本来のおいしさをぎゅっと閉じ込めています。適度なやわらかさとしっとり感、それでいて生のようなシャキシャキとした食感が新鮮です。



林檎っち 1袋 210円

■ その他主な取扱商品

笹かまぼこ

宮城県の名物『笹かまぼこ』の名店が期間限定で出店します。こだわりの製法でつくりあげた各店自慢の味を、お楽しみください。

※出店店舗・期間

6月13日（金）～6月26日（木）

鐘 崎：魚本来の旨みや風味を最大限にいかすため“つなぎ”となるでんぷんは無添加。卵白や保存料を加えず、ぷりぷりでふっくらとした食感に仕上げたこだわりの逸品です。

6月27日（金）～7月12日（土）

まるご：新鮮な鱈のすり身を石臼で丹念に練り上げ、卓越した技とこだわりの独自製法により、こがね色に焼き上げた舌ざわりのいい逸品です。



笹かまぼこ

日本酒

奥の松酒造の『純米大吟醸スパークリング』は、福島県産の米を安達太良山の伏流水で仕込み、低温でじっくりと瓶内発酵させています。細かにはじける泡と清涼感、贅沢な香りとおほんのりとした甘味が特長で、純米大吟醸ならではの米の旨みと後味の切れの良さをお楽しみいただけます。その他にも、東北産の日本酒各種をご用意します。



純米大吟醸スパークリング
290ml 605円

いま話題の商品

『りんごみそ』はその名の通り、食べるりんごのお味噌です。青森県産りんごを皮付きのままカットし、津軽白味噌と合わせじっくりと煮込みました。炒め物や煮込み料理にはもちろん、ジャムの代わりとしてもご利用いただけます。りんごと味噌の不思議な出会いをお楽しみください。



(写真右前) りんごみそ金ラベル (甘口/180g)
(写真左奥) りんごみそ銀ラベル (辛口/180g)
各 756円

北秋田市の名物『バター餅』は、テレビで取り上げられたことにより一躍有名になりました。地元では40年以上前から各家庭で作られており、お茶請けとして親しまれています。素朴でやさしい甘さと柔らかさが特長です。



バター餅 6個入り 745円

※商品価格は全て税込です。また、画像はイメージです。

■ みんなの力で東北に木を増やそう！

当社は、東日本大震災で激甚災害に指定された地域の海岸防災林整備等を目的として、『東日本大震災復興支援に向けた「緑の募金」使途限定募金』に、同店の売上金の一部(1%)を寄付します。この活動には阪急電鉄株式会社も賛同し、当社と同額の寄付をすることになりました。



私たちは、未来へつなぐ
「環境づくり」と「人づくり」に貢献します。

なお、この寄付は阪急阪神ホールディングスグループの社会貢献活動「阪急阪神未来のゆめ・まちプロジェクト」の一環として実施し、同プロジェクトからさらに売上金に対する2%(上限100万円)を上乗せして寄付します。これにより、グループ全体で売上金の4%相当を寄付する予定です。

■ 店舗営業情報

店舗名称	東北グルメフェア阪急梅田店
所在地	大阪市北区芝田1-1-2 阪急梅田駅2階中央改札内神戸線側
営業期間	2014年6月13日(金)～7月12日(土)
営業時間	11:00～22:00(最終日は20:00まで)
電話番号	070-6548-6056

【ニュースリリース配布先】

青灯クラブ、近畿電鉄記者クラブ、大阪商工記者会、関西レジャー記者クラブ

本件に関するお問い合わせ先

株式会社エキ・リテール・サービス阪急阪神 経営管理部 TEL: 06-6373-5342

- ※ 記載情報は、発表日現在のものです。予告なしに変更することがありますが、あらかじめご了承ください。
- ※ 当店は、株式会社エキ・リテール・サービス阪急阪神と株式会社ゴールドボンとの売上仕入契約のもと展開する店舗です。