

2021年8月16日

駅を飛び出して、天神エリアで初開催！

FRESH
&
SPEEDY

福岡三越「夏の鹿児島味探訪」に初出店！ “つばめマルシェ@天神”開催

—新幹線で、鹿児島のおいしいものを天神にお届けします—

5月18日から開始した九州新幹線を使った荷物輸送サービス「はやっ！便」。

JR九州では、「はやっ！便」のメリットである「速達性」を活かした「朝採れ」・「朝水揚げ」という鮮度にこだわった野菜や魚をお届けし販売する「つばめマルシェ」を博多駅・鹿児島中央駅で定期的を実施中です。

8月17日から8月21日までの5日間、福岡三越にて、「つばめマルシェ@天神」と称し、天神エリアで初開催します。朝採れ野菜・鮮魚など新鮮さを体感できる5日間です。その他、鹿児島県鹿屋市さま・霧島市さまにご協力いただき、両市一押しの特産品もご用意しました。ぜひ、お立ち寄りください。



1 実施概要

- ・ 実施時期：2021年8月17日(火)～8月21日(土)
- ・ 開催時間：10時00分頃～20時00分頃(※最終日は18時まで)
※商品が到着次第販売開始、売切れ次第終了
※交通事情により商品の到着が遅れる場合があります。
※新型コロナウイルスの感染状況や天候等により、開催を延期する可能性があります。
- ・ 開催場所：福岡三越地下2階中央催事場「テイスティパティオ」
- ・ 販売商品：

10時30分頃から販売のおすすめ商品

- ★城山ホテル「フラワーパン」・「さつま揚げ」
- ★鹿児島港、朝水揚げ「鮮魚」
- ★鹿児島市内、朝採れ「野菜」など

15時30分頃から販売のおすすめ商品

- ★霧島市特産「霧島サーモン」
- ★鹿屋市特産「だっきしょ豆腐」

上記の他、鹿屋市人気のチーズや黒豚商品など取り揃えております。いずれも数量限定。

※販売商品は、変更となる場合があります。あらかじめご了承ください。

※10時30分頃から販売を開始する商品と15時30分頃から販売を開始する商品があります。

・ 主な販売予定商品について

商品	特徴・おすすめポイント	写真
霧島市 おすすめ商品 霧島サーモン	淡水魚の養殖は投薬が欠かせないという、これまでの常識を覆し、試行錯誤を繰り返すことで実現させた、生産者の熱意と愛情が詰まった養殖ブランドサーモンです。 霧島の豊かな自然の中で育てられた、引き締まった身と上品な脂のバランスに優れた完全無投薬で養殖され、引き締まった身と上品な脂のバランスに優れた人気のサーモンです。 ※各日15時30分頃以降販売予定	
鹿屋市 おすすめ商品 だっきしょ豆腐	【当日朝製造!賞味期限は当日のみ!】 「だっきしょ」とは鹿児島弁で落花生のこと。鹿屋で食べ続けられている伝統料理です。鹿児島県産の落花生を使用した、ふわふわトロトロのデザート感覚の豆腐です。 ※8月17・20・21日の15時30分頃以降販売予定	
朝採れオクラ	【当日朝採れ!】 鹿児島県が生産量日本一を誇る食材です。身が柔らかく、粘りが特長でビタミン・ミネラルを多く含み、夏バテ防止に最適です。 販売当日の早朝に収穫し、新幹線で輸送するオクラの味はスーパーに並ぶオクラとは一味違います。	
ブランド養殖 かんぱち 「海の桜勘」 (うみのおうかん)	【当日朝じめ!】 垂水市漁業協同組合が出荷するブランド養殖かんぱちです。 えさ(配合飼料)に特徴があり、鹿児島県産のお茶が配合されています。お茶を与えると、さらに鮮度が保たれるとともに、魚臭さがなくなり、身質の透明感が増します。 さっぱり感と深い味わいを併せ持つ逸品です。	
SHIROYAMA HOTEL kagoshima フラワーパン	【当日朝焼ききたて!】 「SHIROYAMA HOTEL kagoshima」内のベーカリーで製造される人気のパンです。ホテルならではの贅沢な食材や素材をふんだんに使って作られています。 当日は、定番のメープル味や鹿児島中央駅限定発売のさつまいも味をはじめ、4種類を販売します。	

※写真はイメージです

■「つばめマルシェ」の販売商品は、公式インスタグラムにてご紹介しています。

＼公式 Instagram、ぜひフォローをお願いします／

「つばめマルシェ」の開催情報や販売メニュー、お店のこだわりなどを発信する公式 Instagram です。食べる人もつくった人も元気になれるマルシェを目指します。フォローお待ちしております。

公式 Instagram アカウント名:

tsubame_kyushu_marche

■「はやっ!便」のご利用に関するお問い合わせ先

専用メールアドレス(nimotsu@jrkyushu.co.jp)

までご連絡ください。

【QRコード】



専用HP