

＼産地を感じよう ★ 列車物流でおいしいものを／

つばめマルシェ @鹿児島

FRESH
&
SPEEDY

10月6日・7日、開催します。

ーさあ、とびきりの秋を楽しもうー
新幹線で美味しいものをお取り寄せ&「秋のパン祭り」

九州新幹線を使った荷物輸送サービス「はやっ！便」のPRのため、「はやっ！便」の強みである“速達性”を活かして、旬のもぎたて「フルーツ」、鈴懸の「苺大福」など賞味期限が短い和菓子・洋菓子、焼き立てパンなどをお届けし、過去4回「つばめマルシェ@鹿児島」を開催してきました。

今回は、秋を存分にお楽しみいただけるように規模を拡大して、福岡で大人気のお店から秋の味覚を使った作り立ての「和菓子・洋菓子」や焼き立ての「パン」を午前と午後に分けてお届けします。また「秋のパン祭り」ということで、鹿児島県内の大人気ベーカリーのパンも登場します。新たな物流サービスで、秋の到来を感じませんか？



1. “つばめマルシェ”について

産地から、新幹線を活用した荷物輸送で当日届く旬の食材など逸品を集めて、1日数時間だけ、駅にオープンするマルシェです。生産者が育てる豊かな食材で、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ています。

2. 実施概要

当初予定の9月29日・30日から、天候など諸事情により

・開催日時：10月6日(水)・7日(木) 開催日を変更しております。

11:00～16:00 ※売り切れ次第終了

・開催場所：[アミュプラザ鹿児島](#) [アミュ広場](#)

・販売商品：

<11時00分～販売開始商品>

■鈴乃〇餅(5個入)/栗餅(2個入)/栗きんとん(2個入)【鈴懸】

■ザクザクオニオン/アマゾンカカオ/抹茶ロール 他 全15種
【AMAM DACOTAN/DACOMECCA】

■つばめ縦断季節のエクレア3種セット【セシルブルー】

■ムー/めんたいメロンパン/フレンチトースト 他 全7種
【パンとエスプレッソと博多っど】

■プレミアム KAKA/バターサンド チョコチップ 他 全9種
【KAKA cheesecake store】

■ベーシックとチョコくるみショコラベールの2種セット
【bagel+】

■IMOSUKUI 3種セット他 【MATHERuBA Café】

■【bakery hacos.】、【panis】のパン

鈴懸

●鈴懸

「栗餅」は熊本県産の大粒の渋皮栗を、十勝産のつぶあん、山形県産の彦太郎糯の順で包んだ秋薫るお餅です。

日本全国から厳選された秋の味覚を使った「作り立て」の和菓子が鹿児島に届きます。



<15時30分頃～主な販売開始商品>

- ダコメッカドック/栗のフィナンシェ/タルトタタン 他 全15種
【AMAM DACOTAN/DACOMECCA】
- クロックムッシュ/ムー/めんたいメロンパン/フレンチトースト 他 全7種
【パンとエスプレッソと博多っと】

など数量限定で販売（※別紙参照）



- ・協力：株式会社 鈴懸さま, AMAM DACOTAN/DACOMECCA さま
エクレア専門店 セシルブルーさま, 株式会社 日と々とさま,
KAKA cheesecake store さま, 株式会社 hacos さま, bagel+ さま, panis さま
株式会社 粹家創房 MATHERuBA Café さま

3. 次回開催日程について

10月27日(水)・28日(木) 11時00分～14時00分（予定）
※開催日時は変更となる場合がございます。

毎月最終週の水・木曜日に
開催します！

4. 公式 Instagram のフォロー、鹿児島支社 LINE の友達追加をお願いします。

「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しています。LINEでは合わせて鹿児島県内のイベント情報も発信中です。

公式 Instagram アカウント名：
tsubame_kyushu_marche

鹿児島支社 LINE：
@jr_kagoshima

【QRコード】



【QRコード】



<https://www.jrkyushu.co.jp/train/nimotsu/>

JR九州 はやっ！便 検索 ←



KAKA
cheesecake store



●エクレア専門店セシルブルー

トリュフやオリーブ、赤ワインや日本酒などジャンルにとられない素材運びとそれらを最大限に活かしたエクレアを作っています。作り置きをできるだけ行わない、「出来立て」の大人気エクレアをぜひご賞味ください。

●KAKA cheesecake store

「ケーキの基本は素材にあり」という思いで試行錯誤の上、ついに完成した極上のチーズケーキ。本来の酸味やコク・甘みを活かせるよう、数種類のチーズをブレンドしています。今回も「作り立て」をお届けします。

●AMAM DACOTAN/DACOMECCA(福岡)

アマムダコタンの最大の特徴であるボリューム満点のビジュアルは、その日の生地の状態を見て焼き上げられた、「パリっと」・「もちっと」絶妙な焼き加減のパンと、自家製の惣菜などをたっぷりサンドしているから。前回大人気だったパンたちを今回も「焼き立て」でお届けします！

●パンとエスプレッソと博多っつ(福岡)

一番人気の定番商品「ムー」は香りが高くもちもちの食感が大好評。一つ一つ素材にこだわって作られた「焼き立て」の大人気パンをお届けします！

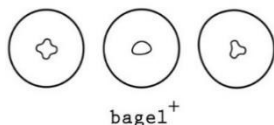


パンと
エスプレッソと
博多っつ

BREAD, ESPRESSO & HAKATA &&



bakery hacos.



●bakery hacos.(鹿児島)

パンの素材へのこだわりはもちろんのこと、酵母やオーブもこだわり、自家製で作っています。「しっとり」「ふっくら」とした内層と「パリっと」した表皮の「焼き立て」パンをぜひご堪能ください。

●bagel+ (鹿児島) ※6日のみの販売

北海道産の小麦「キタノカオリ」を使用した優しい甘みと、「もっちりむっちり」の食感にこだわった、大人気のベーグル専門店です。

「作り立て」の手作りベーグルをぜひご堪能下さい。

●MATHERuBA Cafe (鹿児島)

鹿児島産の食材をふんだんに使った、「奇をてらわない」メニューが大人気のカフェ。新メニュー「IMOSUKUI」はほとんどの素材が鹿児島県産です。こだわりの手作りスイーツを「出来たて」でお届けします。

●panis (鹿児島) ※6日のみの販売

ドイツ産のライ麦以外はすべて国産小麦を使用しており、添加物を使わない体に優しいパンと焼き菓子とコーヒーを提供しています。イベント初出店の「焼き立て」のこだわりパンと焼き菓子をぜひご賞味ください。



panis

