

2024年9月6日

日光の食材をふんだんに使った贅沢サンドイッチシリーズ！

## 日光三ツ星サンドを発売します

2024年9月20日(金)より日光エリアの駅ナカショップ「ACCESS」で限定発売します

東武鉄道株式会社

東武商事株式会社

東武鉄道（本社：東京都墨田区）と東武商事（本社：東京都墨田区）では、2024年9月20日(金)より、日光産の旬の食材を使用した上質なサンドイッチを贅沢サンドイッチシリーズ「日光三ツ星サンド」として数量限定・期間限定で発売いたします。

今回、観光体験の重要な要素の1つである食に焦点を当て、日光ならではの上質な食体験を楽しんでいただくため、日光の生産者・事業者と共に、日光の上質で旬な食材を使用したサンドイッチを開発しました。

ブランド名称は「日光三ツ星サンド」。名称には清らかな水、豊かな大地、思いの強い生産者に恵まれた日光ならではの上質で旬な食材を組み合わせて、ずっしりと特別感溢れるオリジナルのサンドイッチをお届けするという思いが込められています。メニュー開発にあたっては、こだわりの地元食材を使った手作り弁当やサンドイッチが好評の BENTO CAFE KODAMA、日光名水をはじめとする厳選食材を使用した食パンが好評の brivory（ブライヴォリー）とコラボレーション。お帰りの特急や小腹がすいた時などにぜひ日光の旬な魅力が詰まったサンドイッチをお楽しみ下さい。

東武グループでは、中期経営計画で定める国際エコリゾート日光の価値最大化を目指し、スペーシア X の活用などによる観光体験の強化や地域連携によるエリア価値向上を推進しております。今後も日光の事業者・生産者等と共に日光体験の魅力向上、日光エリアの活性化に取り組んで参ります。

第1弾「日光三ツ星サンド VOL.1 頂鱒／日光ろばたづけ／高原ほうれん草」の商品の詳細は別紙のとおりです。



△「日光三ツ星サンド」イメージ

## 日光三ツ星サンドの詳細

### 1 ブランドについて

#### (1) 「日光三ツ星サンド」

四季折々、産地の旬をサンドイッチで。東京と日光を繋ぐ旅行体験の一つとして新たに提案するサンドイッチブランド。清らかな水、豊かな大地、思いの強い生産者に恵まれた日光ならではの品質で旬な食材を組み合わせ、ずっしりと特別感溢れるオリジナルのサンドイッチをお届けします。未知なる旅に、未知なる食との出会いを存分にご堪能ください。



△「日光三ツ星サンド」ロゴ

#### (2) パッケージ

男体山や中禅寺湖、華嚴の滝、鬼怒川、杉並木をあしらせ、広大に広がる日光の自然を表現しました。

#### (3) 連携事業者

##### ア BENTO CAFE KODAMA

鬼怒川温泉駅構内で営業するテイクアウト&イートインの駅弁カフェ。高品質の日光高原牛を贅沢に使用した肉の旨さ引き立つ「日光高原牛のすき焼き弁当」や、日光霧降高原豚のミルフィーユとんかつ、日光湯波、県産のかんぴょうを使用した混ぜご飯が楽しめる野岩鉄道の駅弁「とち福弁当」など、こだわりの地元食材を使った手作り弁当やサンドイッチが好評。



##### イ brivory (ブライヴォリー)

美と健康と美味しさを追求するパン工房。栃木県産小麦「ゆめかおり」、日光名水をはじめ、厳選した国産素材を使用。砂糖、油脂、乳製品、卵を使用せず天然酵母で熟成、素材の味を引き出している。添加物、保存料不使用の食パンのため、誰でも安心して楽しめる。



## 2 第1弾メニューについて

### (1) 「日光三ツ星サンド VOL.1 頂鱒／日光ろばたづけ／高原ほうれん草」

頂鱒（イタダキマス）をふんだんに使用した「頂鱒のメンチカツ」に、「日光醤油のろばたづけ」を使用したタルタルソースと、「高原ほうれん草」を合わせました。パンは、brivory（ブライヴォリー）がこの商品のためのオリジナルの配合で製造。他では味わえない、日光市の魅力がつまった、ごちそうサンドイッチです。

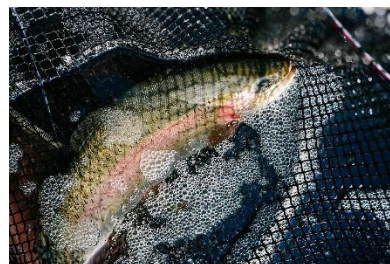


△「日光三ツ星サンド VOL.1 頂鱒／日光ろばたづけ／高原ほうれん草」イメージ

### (2) こだわりの食材

#### ①頂鱒（神山水産）

清流を利用した淡水魚養殖が盛んな日光地域。なかでも注目を浴びるブランドニジマスが足尾町の神山水産が育てる「頂鱒（いただきます）」。幾度も品種改良を重ね、成熟期間は通常の倍である3～4年間。日光の豊かな自然環境でじっくりと育つため、肉質が良好で、香りが立ち、大型で活きのいいニジマスができあがる。



#### ②日光醤油のろばたづけ（樋山昌一商店）

創業127年の醤油の蔵元がつくる、国産の塩蔵野菜を自家醸造の献上醤油「譜代相伝」だけで漬け込んだ体に優しい漬物。何度も漬け返しを行う、手間を惜しまぬ伝統製法。醤油の香り、深いうまみと塩味、はりはりとした歯切れのよい食感ほまさにやみつき。



### ③高原ほうれん草

日光市や那須塩原市の標高1,000m～1,200mの高冷地で、6月～10月に収穫されるほうれん草。一般的には冷涼な気候を好む野菜であるため、平地では秋から冬に栽培されるが、日光地域では、積雪がなくなる4月下旬から播種を開始し、6月～10月までに同じほ場で3～4回作付け。品質の高さから市場や消費者から高い評価を受けている。



#### (3) 販売価格

1 8 5 0 円 (税込)

#### (4) 販売場所

駅ナカショップ「ACCESS」下今市駅上りホーム店、東武日光駅店、鬼怒川温泉駅店

※希少な食材を使用するため、1日あたりの販売数および販売期間に限りがあります。また、販売終了時期につきましては、別途お知らせいたします。

※予約受付は行っておりません。

※スペーシアXにおける車内販売は行いません。

以 上