

各 位

「つづける、つなげる、東北復興支援」

リゾートトラストが3年目の「東北物産展キャラバン」を開催

福島県「こぶしの里」が10月4日～12月4日まで全国18ホテルを巡る

リゾートトラスト株式会社

2013年10月1日



リゾートトラスト株式会社（本社：名古屋市中区 代表取締役社長：伊藤 勝康）は、10月4日～12月4日まで、福島県の道の駅「こぶしの里」の皆様に、全国の当社ホテル18施設に特設ブースを設置し、各6日間ずつ巡りながら、東北の旬の農産物約40点や名産品を販売して頂く「東北物産展キャラバン」を開催致します。今年で3年目を迎える当企画は、ホテルのご利用の有無に関わらず、どなたでもお越し頂けます。

今年のおすすめは、加工品では、新商品のトマトとさるなしの酢を使った「青トマトのピクルス」と「さるなしのスパークリングワイン」、農産物では、りんごが特においしく仕上がっております。ぜひ近隣の皆様にご来館頂き、福島の旬の味覚をお楽しみ頂きたいと思います。

道の駅「こぶしの里」は、震災後から、商品の放射能測定検査を研究所に自主的に依頼し、安全確認を継続されてきました。また、今年から地元学校給食にも食材を納入されるにあたり、行政より、放射能測定器を支給され、さらに安心してお召し上がり頂ける商品を提供しております。

当社は、「つづける、つなげる、東北復興支援」の考えのもと、継続した復興応援活動を行なっております。売上の一部は、「愛知ボランティアセンター」を通して、震災遭難孤児への応援金として寄付させて頂きます。

— 本件に関するお問い合わせ —

愛知県名古屋市中区東桜2-18-31

リゾートトラスト株式会社 広報部 畑本

T E L : 052-933-6526 F A X : 052-933-7223

【道の駅「こぶしの里」で販売する、福島県石川郡玉川村の名産品について】

○しぶりトマト…水を与えずトマト本来の力で甘みを作り出す「しぶり」農法で育てる。

糖度7度以上のものを厳選した、「しぶりトマトジュース」がお勧め。



○さるなし …「コクワ」の実。あまりにも美味しくて猿がすぐに食べてしまい、無くなってしまうことからこの名が付いた。ワインやジュースなど加工品も豊富。

○空芯菜 …玉川村では、本来暖かい地方でしか見られない空芯菜の栽培に成功。土造りから考えた特別有機ミネラル栽培で育てられ、生食で茎まで美味しく食べられるのも玉川村産の特長。

名産品のさるなし

〈安全・安心をお届け〉

「こぶしの里」では、学校給食への食材納入に伴い昨年行政より支給された放射能測定器にて、食物に含まれる放射性ヨウ素およびセシウムの検出分析を行われています。今回お届けする農作物や加工品についても、いずれも放射性物質は検出されておらず、安全であることを証明しております。



福島県道の駅「こぶしの里」の皆様に、販売して頂きます！