

2023年11月2日


 しのの鉄道株式会社


日本遺産・月の都千曲の特産「姨捨棚田米」を使用したお弁当を 観光列車「ろくもん」で発売します



しのの鉄道株式会社(本社:長野県上田市、以下「しのの鉄道」)では、千曲市産「姨捨棚田米」を使用したお弁当を観光列車「ろくもん」にて2023年12月3日運行分より数量限定で販売します。

2023年2月17日プレスリリース『観光列車「ろくもん」で「姨捨棚田米」を使用したお弁当を提供します』でお知らせしましたとおり、「ろくもん」指定席プランのオプションに設定している「焼肉弁当」にこの米を使用するもので、ご予約は乗車日の3日前までにお電話でのみ承ります。また、「姨捨棚田米」を使用したお弁当は数量限定でのご提供となり、売り切れ次第終了となります。



なお、姨捨棚田米を使用した焼肉弁当は2023年6月に台湾の台北駅で開催された「第8回鉄路弁当節」においても販売し、大好評を博し完売となりました。

姨捨の棚田は傾斜がきつく、水張り面積がわずかで収穫量自体が少ないお米ではありますが、屋代高校の生徒の思いに賛同した「名月会」と千曲市農林課の協力により、貴重なお米「姨捨棚田米」の供給が実現しました。「冷めてもおいしいお米」姨捨棚田米の焼肉弁当をろくもん車内でお楽しみください。

【屋代高校の取り組みについて】

長野県立屋代高校(千曲市)では、グループごとにテーマを見つけて研究する「課題探究」を実施しており、「棚田グループ」は、地元の姨捨棚田保全団体「名月会」と交流しながら「棚田貸します制度」関連のイベントをはじめ、様々なボランティア活動を積極的に行っております。

【棚田米とは】

「大池」の湧水、天日はぎ掛け、粘土質の土壌、減農薬栽培などが複合され、「冷めてもおいしいお米」として人気で、「第17回 米・食味分析コンクール:国際大会」ではプレミアムライセンスに認定されました。姨捨の棚田は一区画の面積が小さく、そのほとんどが手作業で栽培されているため、数量限定で販売されています。



1. 提供するお弁当

「焼肉弁当」

製造業者:ろく亭(軽井沢町)

販売価格:1,500円(税込み)

2. お弁当のご予約(ろくもん予約センター)

電話番号:026-276-0069

※土曜、日曜、祝日、年末年始は定休日

※乗車日の3日前までに

お電話でご予約ください

お弁当(イメージ)



※「姨捨棚田米」シールが貼付されます