

2026年2月13日
全国農業協同組合連合会
農林中央金庫
株式会社JR東日本クロスステーション

東京駅から始める、地方創生×フードロス削減 つなぐステーション ～海とお茶のSDGs～ イベントを開催 ～課題をつなぎ、新たな価値を創造します～

<開催期間> 2026年2月21日(土)～3月13日(金) <開催場所> 東京駅「JAPAN RAIL CAFE TOKYO」



株式会社JR東日本クロスステーション(本社:東京都渋谷区/代表取締役社長:西野史尚)、全国農業協同組合連合会(本所:東京都千代田区/代表理事理事長:桑田義文)と農林中央金庫(本店:東京都千代田区/代表理事理事長:北林太郎)は、2026年2月21日(土)から3月13日(金)まで、東京駅「JAPAN RAIL CAFE TOKYO」において、海とお茶をメインテーマとしたSDGsイベント「つなぐステーション～海とお茶のSDGs～」を開催します。

海における課題(未利用魚の有効活用、水産資源の維持等)や茶業における課題(地域文化の継承、後継者不足等)に向き合い、海洋資源と日本茶を活用したカフェメニュー提供、物販マルシェ、ドキュメンタリー映像の放映など、「食べる」「買う」「知る」という一連の体験を通じて、日常の選択を“環境にやさしい選択”へと変えるきっかけを提供します。フードロス削減と地域活性化を組み合わせた社会貢献活動への取り組みを広く発信する、JR東日本クロスステーションのSDGsプロジェクトです。

【開催概要】

- 開催期間：2026年2月21日(土)～3月13日(金)
※物販マルシェは、2月21日(土)・22日(日)の2日間限定開催です。
- 開催時間：8:00～21:00(全日)
※物販マルシェは、11:00～18:00の開催です。
- 開催場所：JAPAN RAIL CAFE TOKYO (JR東京駅 八重洲中央口改札外)
- 主催：株式会社JR東日本クロスステーション
- 共催：全国農業協同組合連合会、農林中央金庫
- 協力：株式会社ベンナーズ、一般社団法人日本茶アンバサダー協会、amu株式会社、瀬戸内かがらアグリ(JA全農おかやま)、株式会社豊光



<位置図> JAPAN RAIL CAFE TOKYO

◆カフェで新メニューを販売

未利用魚であるクロダイと製造行程で出る「お茶のはしっこ」等を使用した「江戸前クロダイ茶漬け」を販売します。

◆物販マルシェでSDGsな商品を販売

未利用魚の加工品をはじめ、廃棄ロスゼロのお茶、環境に配慮した地域特産品など、海洋課題・農業課題に向き合い生まれた、様々なジャンルのSDGsな商品を販売します。

未利用魚であるクロダイと製造過程で出る「はっこ茶」を掛け合わせた期間限定メニュー「江戸前クロダイ茶漬け」を提供します。メニューカードやテーブルPOPを活用し、食材の背景にあるSDGsストーリーや生産者の想いを訴求。食を通じて、未利用魚の活用やフードロス削減への理解を深めていただきます。

🍴 期間限定カフェメニュー <販売期間:2月21日(土)～3月13日(金)(予定)>



江戸前クロダイ茶漬け

🍵 ドリンクセット
1,980円(税込)

🍴 単品
1,580円(税込)

未利用魚であるクロダイや、製造過程で出る「はっこ茶」などを使用したサステナブルなメニューです。特製梅生姜ダレの「海鮮丼」を楽しんだ後は、お茶を注いで「お茶漬け」に。環境に優しく、二度美味しい贅沢な味わいです。

メニュー監修：一般社団法人日本茶アンバサダー協会

使用する食材について

■ クロダイの梅生姜漬け海鮮丼／フィッシュル!

東京湾で獲れた新鮮な「江戸前クロダイ」を、特製の梅生姜ダレに漬け込みました。未利用魚の美味しさを最大限に引き出した、さっぱりとした味わいの海鮮丼です。

■ 茶がゆの茶／嘉兵衛本舗

製造行程で出る「お茶のはっこ」を香ばしくしあげたお茶は、ごはんの甘みをひきたて魚の味わいを深めます。まずはお茶として楽しんでから、丼にかけて「お茶漬け」として楽しむのがおすすめです。

■ 昆布茶／尾道の昆布問屋

製造過程で出る「昆布茶のはっこ」をアクセントに添えました。旨味成分たっぷりで、味の変化を楽しめるサステナブルなトッピングです。

■ 里海米 きぬむすめ／JA全農おかやま

瀬戸内海で育てられた牡蠣の殻を土壌改良材として活用し栽培された環境配慮型の良質なお米です。白く美しいつややかな炊き上がりで粘りがあるのが特徴です。

東京湾のクロダイについて



かつては高級魚とされたクロダイですが、近年は食性の変化による「磯臭さ」や調理の難しさから、未利用魚として扱われる場面が増えていきます。しかし、本来の身質は非常に優れており、今回使用する“フィッシュル!”は、水揚げ直後の素早い下処理を徹底することで、特有の臭みを抑え、クロダイ本来の美味しさを最大限に引き出しました。環境を守りながら、高品質な旬の味わいを安心してお楽しみいただけます。

大型サイネージや店頭ディスプレイ、パネル展示による展開

期間中、店内の大型サイネージにて、未利用魚の活用に挑む漁師のドキュメンタリーを放映。また、店頭ディスプレイでの製品展示やパネル展示を通じ、各地の生産者が取り組む「ものづくりの背景」や「イベントに込めた想い」を多角的にお届けします。



※ 画像はすべてイメージです。商品内容・価格に変更になる場合があります。

2月21日(土)・22日(日)の2日間限定で開催する「物販マルシェ」では、本イベントの趣旨に賛同する5つの企業・団体が出店します。未利用魚を活用した加工品や、環境に配慮した地域特産品など、ここでしか出会えない「海や農業にやさしい商品」を販売いたします。

🍷 物販マルシェ <開催期間:2月21日(土)~22日(日)>



株式会社ベンナース



フィッシュル!
梅生姜漬け
700円(税込)

日本屈指の梅干しの名産地、大分県日田市・大山町の森食品の梅干しを使用し、かつて高級魚だった未利用魚「クロダイ」の風味豊かな梅生姜漬けを販売します。



フィッシュル!
ハーブオイルマリネ
700円(税込)

福岡県八女市「中村園」の国産ハーブを使用。まろやかな藻塩とイタリア産オリーブオイルで仕上げた、素材本来の旨みが際立つ逸品です。

amu

amu株式会社



Buddy 2face Tote
6,270円(税込)

気仙沼の廃漁網を再生した大容量トートバッグ。PCも入るサイズ感で、ロゴ刺繍とテキスタイルの「2つの顔」を気分に合わせて楽しめます。



Buddy T-shirt
WHITE/BLACK
9,790円(税込)

背面の鮮やかなテキスタイルが目を引くオーガニックコットンTシャツ。amuca®の胸ポケットなど、360度こだわりが詰まった一着です。

全農
ZEN-NOH

瀬戸内かきがらアグリ/JA全農おかやま



晴れの国うまれ
里海米「きぬむすめ」無洗米2kg
1,980円(税込)

牡蠣殻の豊富なミネラルで育った、良質でおいしいお米です。自然の恵みがたっぷり詰まった自慢の味わいを、ぜひ日々の食卓へ。

株式会社豊光/第七十八天勇丸



岩手県大船渡市産
新鮮 活ムール貝 約500g
1,000円(税込)

かつて廃棄されていたムール貝が、SDGs食材として注目されています。三陸大船渡の海で獲れたムール貝は肉厚で濃厚な旨味が自慢です。



一般社団法人日本茶アンバサダー協会

<嘉兵衛本舗>
茶粥の茶20P 540円(税込)

奈良県大淀町で200年以上続く嘉兵衛本舗。かつて300軒あった生産者が4軒に激減、一時は廃業も考えましたが、三姉妹が伝統を未来へ繋ぐため立ち上がり、力を合わせ日々奮闘しています。

天日干し番茶は江戸時代から続く伝統製法。低カフェインで渋みが少なく、お子様からご年配の方までお勧め。茶粥の茶は製造時の端材を活かしてアップサイクルした人気商品です。当日は試飲もご用意してお待ちしております。



<木下園製茶工場>
東京紅茶パウダー 648円(税込)

東京で栽培・製造されたやさしい香りの国産紅茶で地産地消。パウダーで美味しくまるごといただいて、ゴミも出ません。

<マルシゲ清水製茶>
ウールで育てたお茶 864円(税込)

三重県水沢で廃ウールを肥料に育てたやさしい渋みの少ないかぜ茶とほうじ茶。環境にも人にもやさしいお茶です。

<eterble>
エターブル ファブリック コースター 1,100円(税込)

廃棄されるレンタルクロスを再生した生地のはぎれまで使い切りたい、という想いから生まれました。茶碗袋や大津型バッグなど、お茶の時間を彩るアイテムをご用意しました。



出店団体



株式会社ベンナーズ

未利用魚の有効活用を推進する水産加工ベンチャー。産地や市場で見過ごされがちな魚を目利き・加工・商品化し、サブスクリプションサービス「フィッシュル!」を通じて全国に届けることで、新たな流通を創出しています。

食材提供・物販



一般社団法人日本茶アンバサダー協会

日本茶とのコンタクトポイントを作ること、日本茶のよい“飲み手”を増やすこと、愛のある“伝え手”を育てることで、日本茶のある暮らしを未来へ伝えます。

メニュー監修・物販

amu amu株式会社

「いないものはない世界をつくる。」をビジョンに掲げ、全国の漁港から回収した廃漁網をアップサイクルして価値ある製品を生み出す気仙沼市発の廃漁網アップサイクルベンチャーです。

物販

株式会社豊光／第七十八天勇丸

岩手県大船渡市を拠点に、豊かな三陸の海でムール貝の加工・販売を手掛けています。高品質なムール貝を全国へ届けるとともに、地場産業の活性化と持続可能な水産業の発展に貢献しています。

物販



JA全農おかやま / 瀬戸内かきがらアグリ

牡蠣の殻を土壌改良材として再利用する循環型農業「瀬戸内かきがらアグリ」を推進。本イベントでは、この取り組みから生まれた環境に優しいお米「里海米」を提供します。

食材提供・物販

主催



株式会社JR東日本クロスステーション

駅構内事業を展開し、小売や飲食などを通じて利用者のくらしを豊かにしています。また、東日本エリアの地域産品の販売や商品開発により、地域社会の活性化と持続可能な地域づくりに貢献しています。

商号：株式会社JR東日本クロスステーション
本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷5-33-8 サウスゲート新宿ビル6階
設立：2021年(令和3年)4月1日
代表者：代表取締役社長 西野 史尚
資本金：41億1百万円(JR東日本100%子会社)

共催



全国農業協同組合連合会

JAグループにおける経済事業を担う全国組織です。農畜産物の販売や農業資材の供給を通じて、生産者の営農とくらしを支援し、農業と地域の活性化を図るとともに、安全・安心な農畜産物を消費者に安定的に供給しています。



農林中央金庫

農林水産業の協同組合等を会員とする協同組織の全国金融機関として、金融面から農林水産業の発展に貢献します。JAグループ8団体と設立した「AgVenture Lab」を通じ、ベンナーズやamu等のスタートアップを支援しています

●プレスリリースに関するお問合せ●

- 株式会社JR東日本クロスステーション 統括本部 広報コミュニケーション推進部
- 全国農業協同組合連合会 営業開発部 営業企画課
- 農林中央金庫 経営企画部 広報コミュニケーション班

電話：050-3644-6741
Mail: pr@jr-cross.co.jp
電話：03-5577-7243
電話：03-6362-7172