

## 「はこビュン」を活用して山形新幹線でお届け！

### 今が旬の山形県産“今朝どれ” さくらんぼを JR 海浜幕張駅で販売します

- 株式会社千葉ステーションビル（本社：千葉市中央区、代表取締役社長：弭間俊則）は、新幹線による即日お届け列車便「はこビュン」を活用し、杉山さくらんぼ園（山形県上山市）で輸送当日の朝収穫したLサイズ以上の高品質な大粒「紅秀峰」を、収穫したその日のうちに、山形新幹線で輸送し、JR 海浜幕張駅で販売します（1日限定・数量限定）。
- 採れたてのさくらんぼを味わっていただきたいという思いから駅社員が企画し、販売を行います。今が旬の上質なさくらんぼを、是非この機会にお楽しみください！

#### 「はこビュン」によるさくらんぼ輸送について

駅と駅ビルを一体で運営する千葉ステーションビルが、駅で東日本各地の魅力発信・地産品販売などを行うことで、地域活性化を推進しています。

【実施日】2025年6月27日（金）※1日限定

【開催時間】15:45～19:00 ※商品はなくなり次第、販売終了

【販売箇所】JR 海浜幕張駅中央改札前催事スペース（ペリエ海浜幕張）

【輸送列車】山形新幹線 つばさ 138号（山形駅 11:00 発 ⇒ 東京駅 13:48 着）  
京葉線（東京駅 14:53 発 ⇒ 海浜幕張駅 15:31 着）

【品 種】山形県産紅秀峰（特秀品）

【内 容】新幹線による荷物輸送サービス「はこビュン」を活用し、山形県産のさくらんぼを販売



#### 特秀品『紅秀峰』

※商品はなくなり次第、販売終了となります。  
※特秀品とは、着色率 80%以上のさくらんぼです。

紅秀峰は「佐藤錦」と「天香錦」の交配種です。大粒なさくらんぼで食べ応えがあり、糖度も 20 度前後と佐藤錦を超える濃厚な味わいで近年人気急上昇中です。噛んだ瞬間、ジュワッと果汁が口の中に広がります。生産量は佐藤錦の約 10 分の 1 で、市場に出回る量が非常に限られており、旬が短く、この時期だけの逸品です。



#### 「杉山さくらんぼ園」

生産者は蔵王連峰の麓、山形県上山市の杉山さくらんぼ園。昼夜の寒暖差が大きく、日照時間が長く降水量が少ない、果物の生育に恵まれた気候風土が特徴の地域で、細かい栽培管理と匠のワザで、上質なさくらんぼを育てています。



## 輸送イメージ



一般的には、収穫から店頭まで数日かかりますが、「はこビュン」を活用することで、その期間を大幅に短縮し、一番「おいしい」状態を家庭で楽しむことができます。

※天候や収穫状況および列車の運行状況等により、急遽中止・変更となる場合があります。

※輸送日や輸送時間、輸送品、配送先等は予告なく変更となる場合があります。

※画像・イラストはすべてイメージです。

※この情報は2025年6月現在の情報です。

### 「はこビュン」について

速達性・定時性に優れ、環境にも優しいという鉄道の強みを活かし、JR東日本グループが展開している荷物の輸送サービスです。鉄道によって地域とモノをつなぐことで、地域の魅力発信を行い、人々の豊かなくらしづくりや社会課題の解決に向けて取り組んでいます。

はこビュンの具体的なサービスは以下をご参照ください。

<https://www.jrbutsuryu.jregroup.ne.jp/business/hakobyun.html>



## 会社概要

会社名：株式会社千葉ステーションビル  
所在地：千葉市中央区新千葉一丁目7番2号 ペリエ+plus ビル  
設立：1961年8月1日  
代表取締役社長：弭間 俊則  
事業内容：「PERIE（ペリエ）」をはじめとする商業施設や、オンラインストアの運営・管理、および駅業務を受託  
URL：<https://www.perie.co.jp>  
PERIE Online JRE MALL 店：<https://www.jreastmall.com/perieonline>

### 【ペリエ海浜幕張】

千葉エリアの商業施設・駅ビル「PERIE（ペリエ）」と一体で運営する駅を「ペリエステーション」と称し、その魅力を高めるとともに、駅を中心とした魅力あるまちづくりを推進し、沿線地域住民のみなさまの心豊かなくらしづくりに貢献いたします。幕張ベイの海風を感じる心地よい空間の中で、毎日のライフシーンに、潤い、やすらぎと良質&上質なスタイルを提供して参ります。

所在地：千葉県千葉市美浜区ひび野 2-110  
店舗数：3館合計30店舗（2025年6月現在）  
URL：<https://www.perie.co.jp/kaihinmakuhari/>

### 【報道機関お問い合わせ先】

株式会社千葉ステーションビル ペリエステーションセンター  
TEL：043-272-1201 E-mail：[press@perie.co.jp](mailto:press@perie.co.jp) 担当：北島、奥村、浅見