令和 8 年 11 月 25 日

報道関係者各位

一般社団法人全国道の駅連絡会
フレッグ食品工業株式会社
株式会社京王百貨店

【全国で初】

全国道の駅公認アンテナショップ『道＊結び』が明日、京王百貨店新宿店にオープン！

～道の駅発・まちぐるみで特産品を首都圏拠点で体験・発信する社会実験を開始～

一般社団法人全国道の駅連絡会（代表理事会長：影治信良）とフレッグ食品工業株式会社（代表取締役社長：斎藤眞理夫）、株式会社京王百貨店（代表取締役社長：中瀬正春）は共同で、全国の道の駅が取扱う 6 次産業化商品などの地元特産品を常時販売する初の公認アンテナショップ**『道＊結び（みちむすび）』**を、明日 11 月 26 日（木）に京王百貨店 新宿店 8 階にオープンします。

本事業は、全国の道の駅およびその地域の PR、情報発信、そして現地への来訪を促進する社会実験として実施し、年間 10 万人の来客を目標に運営と検証を予定しています。





「道＊結び」ホームページ：https://www.michimusubi.com　※明日以降公開

「道の駅 第 3 ステージ」が掲げる、「まちぐるみ道の駅」

国土交通省が推進する「道の駅 第 3 ステージ（2020 年～）」では、道の駅が地域の活性化や課題解決の拠点となる「まちぐるみ道の駅」としての役割が期待されています。これを受け全国道の駅連絡会は、防災・子育て支援などの公益機能の充実に加え民間企業との連携による経営基盤の強化や、EC・アンテナショップを通じた周知・PR 活動に取り組んでいます。

道＊結びは常設型アンテナショップとして初の取り組みです。公共性を重視した認定ガイドラインを設け、全国の道の駅が首都圏の生活者と出会える場をつくり、新たな販路開拓やファンづくりを後押し、6 次産業化商品などの特産品の認知拡大と地域への来訪促進を図ります。

フレッグ食品工業（福井県永平寺町）は 1950 年の創業以来、地域に根差した食品づくりを続けてきました。また、日本の食文化の継承と発信を目指す「Renaissance Style of Japan」*の理念のもと、全国の駅弁大会をはじめ各地の食の魅力発信に取り組んでいます。今回、新たに「道＊結び」の運営を担い、全国の道の駅や生産者の想いと魅力を都市部へ届け、人と地域を結ぶ交流の創出に貢献してまいります。(* https://fregg.jp/renaissance/)

京王百貨店はこれまで、「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」をはじめ物産・工芸展などを通じて各地に受け継がれる味わいや技、つくり手の想いを発信してきました。「道＊結び」では、道の駅ならではの名産品を紹介するだけでなく、生産者や地域の背景、旅先でしか出会えなかった魅力にフォーカス。新宿から地域の“おいしい”“たのしい”“新しい”を発信し、来店を機に地域との交流を広げ、都市と地方を結ぶ架け橋を目指します。

道の駅アンテナショップ「道＊結び」の概要は以下のとおりです。

「おいしさの向こうに、物語がある。」地方と首都圏を結ぶ「食」の結節点

全国道の駅アンテナショップ『道＊結び』は「おいしさの向こうに、物語がある。」をコンセプトに、道の駅が持つ「食（文化）の結節点」としての体験価値を創出します。店頭には、地域の 6 次産業化商品や道の駅（地域）の限定商品、オリジナル商品を取り揃え、商品の販売にとどまらず、その背景にある土地の歴史や風土、食文化、生産者・住民の想いなどを発信することで、地方と首都圏を心で“結ぶ”新たな交流プラットフォームを目指します。

また、大規模災害発生時には、被災地で販路や物流の確保が困難となった地域産品を、全国の道の駅とのネットワークを活用し当ショップでも応援・代行販売を行います。首都圏の消費市場と被災地をつなぐ「災害復興支援機能」を備え、地域経済の早期復興と持続的な支援につながる仕組みづくりを進めます。

『道＊結び』 の特徴と売り場構成・価格体系・会員制度

28 坪（93.3 ㎡）の店内はお客様がいつでも新しい「地域の味」に出会えるよう、3 つのコーナーで構成し、オープン時は約 40 駅の 300 アイテム超の品揃えでお客様をお迎えします。

1. 「ポップアップ道の駅」コーナー（期間限定出店）

全国の道の駅が期間限定で入れ替わり出店し、旬の農産物や地域ならではの特産品を販売します。地域の魅力を発信するとともに、来店者に道の駅ならではの体験価値を提供します。

オープン期間となる 11 月 26 日から 29 日までは、令和 8 年熊本地震で被害を受けた熊本県の道の駅 5 駅の応援として現地価格で特産品を販売します。また、令和 6 年能登半島地震および同年 9 月能登半島豪雨からの復興支援の一環として、石川県羽咋市の道の駅「のと千里浜」が 11 月 26 日から 12 月 21 日まで、能登の特産品や復興応援商品を販売します。次回、令和 8 年 8 月千葉豪雨で被害を受けた千葉・房総半島の道の駅の出店を予定しています。

2. 「セレクト」コーナー（地域の魅力を五感で楽しむ！テーマ別販売）

お客様のお買い物スタイルに合わせて、さまざまな切り口で、セレクト商品を販売します。

- **【道草（みちくさ）コーナー】～発見と驚き～**

小ロット生産の限定酒やユニークな特産品など、思わず足を止めて手に取りたくなる「希少で話題性の高い商品」を集積。ここでしか出会えない驚きを提供します。

- **【力道（りきどう）コーナー】～力みなぎるパワーフード～**

肉料理やご当地カレーなど、各地の魅力が詰まった“道のごちそう”が勢揃い。食欲をかき立てる力強い味わいとボリューム感で、地域ならではの食の魅力をお届けします。

- **【あぜ道（あぜみち）コーナー】～ふるさとのご自慢～**

米や味噌、麺類など、昔から地元で愛され続ける「伝統製法の隠れた逸品」を厳選。生産者のこだわりと地域の食文化の奥深さを伝えます。

このほか、定番土産が揃う「**道標コーナー**」や日常使いの調味料などを集めた「**寄り道コーナー**」なども展開していく計画です。

3. 「未知の食ラボ」コーナー（商品企画・テスト販売）

道の駅が主役となり、当ショップと次世代の地域名物を共同開発・発信するコーナーです。全国「道の駅」公式オリジナル商品『道のいいもの』*のほか、地域の伝統食材などをアレンジしたオリジナル商品を企画・展開します。ショップでのテスト販売を通じて生活者の声を現地へフィードバックし、未来の名物商品を育てていきます。現在、道の駅るもい（北海道留萌市）で進行中の「にしんおやこ弁当」復活プロジェクト**（クラウドファンディング）による『みちの駅弁』や、ご当地ブランド米と名物具材を楽しむ『道のおむすび』などの展開を予定しています。

（ * https://www.michi-no-eki.jp/specials/views/22711　** https://camp-fire.jp/highlights/michi-no-eki）

「現地とほぼ同価格」を実現する会員割引制度

道の駅の魅力をできるだけ現地価格のままお届けしたいという想いから、道＊結びでは輸送費や店舗運営費を抑え、現地の価格に約 10%を上乗せした店頭価格を設定します。あわせて、道の駅ファンや常連のお客様に向けた会員制度「道＊結びの会」を導入、会員の皆さまには、会員割引（一律 10%OFF）を適用することで、「現地とほぼ同価格」での継続的なお買い物を可能にしました。「道＊結び」会員は、入会費/手数料 500 円（税込）で、６か月有効です。





（イメージ）

また、会員限定特典として、来店ごとに貯められる「道＊結びデジタルスタンプカード」を用意し、全国の道の駅を巡り思い出を記録（記憶）できる「全国道の駅デジタルスタンプメモリーズ」*とも連動し、ショップでの商品購入と実在する道の駅訪問の双方がさらに楽しくなる体験型の仕組みを提供します。（*https://mobila-carlife.jp/michinoeki/stampmemories/）





（イメージ）

＊＊＊

【店舗概要】

- 屋号（名称）：全国道の駅アンテナショップ『道＊結び』
- 開店日：2026 年 11 月 26 日（木）
- 出店場所：京王百貨店 新宿店 8 階（東京都新宿区西新宿 1-1-4）
- 店舗面積：28 坪（93.3 平米）
- 参加予定の道の駅と商品一覧は参考資料参照

【事業者概要】

- 企画協力／監修：　一般社団法人全国道の駅連絡会（事務局：東京都江東区）
  代表理事会長：影治信良 徳島県美波町長
  https://www.michi-no-eki.jp/
- 商品調達／運営主体：　フレッグ食品工業株式会社（本社：福井県永平寺町）
  代表取締役社長：斎藤眞理夫
  https://fregg.jp/
- 販売元／サポート：　株式会社京王百貨店（本社：東京都渋谷区）
  代表取締役社長：中瀬正春
  https://www.keionet.com/

＜参考資料＞

オープン時 主要取扱具体商品ラインナップ

『道＊結び』では、全国の道の駅で販売されている 6 次産業化商品や地域限定商品、道の駅

オリジナル商品を中心にラインアップ。オープン時には各コーナーにおいて、以下の魅力的な具体商品を展開いたします。

※天候・交通事情により販売開始が遅れたり、販売の中止や企画内容を変更する場合があります。

●【期間限定】ポップアップ道の駅コーナー（復興応援販売）の主な商品

・道の駅 阿蘇（熊本・阿蘇市）

2013 年に国際味覚審査機構で三ツ星を受賞した牛乳「ASOMILK」を使用したバウムクーヘン「ASOMILKUCHEN」をはじめ、「阿蘇あか牛肉めしの素」（11/30～予定）や「阿蘇の草原とぶ牛クッキー」など

・道の駅 芦北でこぽん（熊本・芦北町）

熊本県産デコポンの果肉が入った「くまもとのデコポンゼリー」のほか、「サラたまちゃんドレッシング（でこぽん）」「デコポンのまんま」など、デコポンを多彩に楽しめる商品群

・道の駅 旭志（熊本・菊池市）

豪華肉系コラボ「【天草大王】×【旭志牛】贅沢カレー」や、地元の山の幸とお肉の旨味を凝縮した「【天草大王】×【菊池産ごぼう】釜めしの素」など

・道の駅 鹿北 小栗郷（熊本・山鹿市）

西日本一の生産量を誇る高級ブランド「山鹿和栗」の美味しさを手軽に味わえる、くまもと山鹿和栗王シリーズの「栗ブッセ」と「栗まんじゅう」など（11/27～予定）

・道の駅 竜北（熊本・氷川町）

柑橘「晩白柚（ばんぺいゆ）」シリーズとして、可愛い見た目の「晩白柚もなか」「晩白柚ゼリー」「晩白柚サイダー」「晩白柚うどん」「晩白柚そうめん」など

・道の駅 のと千里浜（石川・羽咋市）

インターナショナル・ビアカップ 2023 で金賞を受賞したクラフトビール「CHIRIHAMA BEACH」のほか、「紅はるかチップス（カップ）」や、能登産イノシシ肉の旨みを生かした「のとししカレー」など



阿蘇あか牛肉めしの素



くまもとのデコポンゼリー


【天草大王】×【旭志牛】贅沢カレー


栗まんじゅう


晩白柚もなか



CHIRIHAMA BEACH

●全国厳選！セレクトコーナー 常設ラインナップの商品一例

【道草（みちくさ）コーナー】～発見と驚き～

- **道の駅 おおゆ（秋田・鹿角市）「ノルテカルタ いぶりがっことチーズのオイル漬」**
  燻製の香り豊かな秋田伝統のいぶりがっことチーズをオイルに漬け込んだ新感覚のおつまみ
- **道の駅 まえばし赤城（群馬・前橋市）「絹シフォン」（予定）**
  道-1GP 優勝パイと同じまえばし赤城の看板スイーツ、贅沢なくちどけ絹シフォンケーキ
- **道の駅 とみうら枇杷倶楽部（千葉・南房総市）「枇杷ゼリー」**
  皇室献上の歴史を持つ南房総特産「房州びわ」の、瑞々しい甘みを閉じ込めたゼリー
- **道の駅 和田浦 WA・O!（千葉・南房総市）「くじら畝須ベーコン」**
  関東唯一の捕鯨基地 和田浦の伝統が息づく、希少な鯨の濃厚な脂が際立つ珍味
- **道の駅 南えちぜん山海里（福井・南越前町）「くるみ入り羽二重餅 日本酒風味」**
  滑らかな福井銘菓・羽二重餅に香ばしい胡桃と地酒の香りを添えた大人の和菓子
- **道の駅 九頭竜（福井・大野市）「深煎珈琲水ようかん」**
  冬の福井名物・水ようかんに、名水のまち大野の深煎り珈琲を合わせた新感覚甘味
- **道の駅 三方五湖（福井・若狭町）「BENICHU38°　無糖梅酒」**
  若狭特産「紅映梅」を糖類不使用で漬け込み、鮮烈な酸味を引き出した無糖梅酒
- **道の駅 とよはし（愛知・豊橋市）「クラフトビール『女神のほほえみ』」**
  豊橋市発祥のブランド米「女神のほほえみ」を使用した、道の駅ならではの限定品
- **道の駅 信濃路下條（長野・下條村）「カネシゲ農園『ファーマーズクラフトサイダー』」**
  南信州の自家農園産「ふじ」りんごで醸造した、辛口でキレのある発泡性果実酒
- **道の駅 たたらば壱番地（島根・雲南市）「奥出雲ぷりん」**
  話題作のロケ地・奥出雲の平飼い卵「彩り天佑卵」を使った、濃厚なめらかな看板プリン
- **道の駅 たけはら（広島・竹原市）「藤井酒造 龍勢 純米 Message」**
  竹原の老舗酒蔵が伝統の生酛造りで醸す、東京では初流通の限られる希少な純米酒
- **道の駅 むなかた（福岡・宗像市）「むなかた DELI 地だこと宗像産ミニトマトアヒージョ」**
  玄界灘の地だこと地元ミニトマトを掛け合わせ、食品ロス削減から生まれた受賞デリ


絹シフォン


枇杷ゼリー


くじら畝須ベーコン



くるみ入り羽二重餅 日本酒風味


女神のほほえみ


奥出雲ぷりん


龍勢 純米 Message


地だこと宗像産ミニトマトアヒージョ

【力道（りきどう）コーナー】～力みなぎるパワーフード～

- **道の駅 るもい（北海道・留萌市）「明太にしん」**
  ニシン漁で栄えた港町・留萌の脂乗り抜群のニシンに、旨辛い明太子を詰めた逸品
- **道の駅 米沢（山形・米沢市）「米沢牛ビーフカレー」**
  日本三大和牛「米沢牛」のとろける脂の甘みがスパイスの効いたルーに溶け込むカレー
- **道の駅 寒河江チェリーランド（山形・寒河江市）「山形牛コンビーフ」**
  原料肉に山形牛を 100%使用し、長時間煮込んだ肉を手作業でほぐして仕上げたコンビーフ
- **道の駅 みくに ふれあいパーク三里浜（福井・坂井市）「鯖へしこ生パスタ」**
  福井の伝統保存食「鯖へしこ」の熟成の旨みを、もちもちの生パスタに絡めた創作麺
- **道の駅 明宝（播磨の里）（岐阜・郡上市）「明宝家豚いっぱいカレー」**
  名産「明宝ハム」と同じ豚肉を内容量の半分も使用した、お肉好きのためのポークカレー
- **道の駅 奥伊勢おおだい（三重・大台町）「まっつぁかとりみそ焼きうどん」**
  道の駅おおだいでも人気！隣町・松阪名物の甘辛鶏味噌と極太麺が絡む濃厚焼きうどん
- **道の駅 大歩危（徳島・三好市）「子泣きらぁ麺」**
  子泣き爺の伝承地にちなみ開発された、豚骨と醤油のコク深いスープが絡む徳島ラーメン
- **道の駅 うわじま きさいや広場（愛媛・宇和島市）「鯛めしセット」**
  宇和海産の新鮮な真鯛の刺身を特製出汁醤油と卵（※別売）に絡めてご飯にのせる郷土料理
- **道の駅 あぐり窪川（高知・四万十町）「具だくさん豚まん」**
  四万十ポークを 100%使用し、ジューシーな肉汁と野菜をふっくら生地で包んだ名物
- **道の駅 むなかた（福岡・宗像市）「むなかた牛ハンバーグ」**
  地元産のお米などで育った「むなかた牛」の、赤身の力強い旨みと肉汁を堪能できる逸品



明太にしん



米沢牛ビーフカレー



まっつぁかとりみそ焼きうどん



子泣きらぁ麺


具だくさん豚まん

【あぜ道（あぜみち）コーナー】～ふるさとのご自慢～

- **道の駅 ひろさき サンフェスタいしかわ（青森・弘前市）「田子ガーリックマヨネーズ」**
  生産量日本一の青森県産「田子にんにく」の、濃厚なコクと香りを凝縮した万能調味料
- **道の駅 やまだ（岩手・山田町）「揚げせんべい（磯塩）」**
  郷土菓子「山田生せんべい」を香ばしく揚げ、磯の香りと塩気を効かせたご当地菓子
- **道の駅 若狭美浜はまびより（福井・美浜町）「とんとん味噌」**
  地元産大豆と福井県産コシヒカリの米糀だけで仕込んだ、まろやかな甘みの無添加味噌
- **道の駅 常総（茨城・常総市）「ほしいもべにはるか平干し」**
  茨城産「べにはるか」を丁寧に天日干しし、ねっとり食感と蜜の甘みを引き出した品

- **道の駅 もてぎ（栃木・茂木町）「もてぎのゆずドレッシング」**
  茂木町産ゆずの手搾り果汁と果皮を贅沢に使用した、香り豊かなノンオイルドレッシング
- **道の駅 西山公園（福井・鯖江市）「永平寺禅彩（胡麻豆腐入）」**
  永平寺の精進料理「胡麻豆腐」を生地に練り込み、もっちり上品に仕上げた銘菓
- **道の駅 禅の里（福井・永平寺町）「永平寺胡麻豆腐（金流）」**
  白山連峰の伏流水と本葛を使用し、修行僧の技で練り上げた舌触り滑らかな伝統食
- **道の駅 若狭美浜はまびより（福井・美浜町）「HAMABERRY いちごジャム」**
  海と山に囲まれた美浜町の完熟ブランドいちごを煮詰め、粒感と甘酸っぱさを残した逸品



揚げせんべい


とんとん味噌


もてぎのゆずドレッシング


永平寺胡麻豆腐


HAMABERRY いちごジャム

- **道の駅 とよはし（愛知・豊橋市）「うずらいもチップス」**
  うずらの卵の殻を肥料に育てた豊橋ブランド芋を、厚切りでカリッと揚げた人気菓子
- **道の駅 南飛騨小坂はなもも（岐阜・下呂市）「鉱泉粥 白米」**
  飛騨小坂の天然炭酸泉と飛騨産コシヒカリで炊き上げ、米の甘みを引き出した郷土粥
- **道の駅 かなん（大阪・河南町）「かなんのみかんぽんず」**
  金剛山麓で育った河南町特産のみかん果汁を使い、まろやかな甘みに仕上げたぽんず
- **道の駅 大山恵みの里（鳥取・大山町）「大山十割そば」**
  中国地方最高峰・大山の麓の香り高いそば粉と名水のみで打ち上げた本格十割そば
- **道の駅 奥津温泉（岡山・鏡野町）「辛美人とうがらしドレッシング」**
  鏡野町の伝統野菜「姫とうがらし」のフルーティーな香りとキレのある辛さが光る品
- **道の駅 南国風良里（高知・南国市）「ごめんしょうがパイ」**
  生産量日本一の高知県産しょうがの爽やかな風味を、サクサクのパイに閉じ込めた焼菓子
- **道の駅 四万十とおわ（高知・四万十町）「鮎だし醤油」**
  「日本最後の清流」四万十川の天然鮎の焼き干しからとった上品な出汁が香る醤油
- **道の駅 たのうらら（大分市）「おっと大分しゅわっとサイダー」**
  全国シェア９割超の大分県産かぼす果汁を 40%使った、爽やかな酸味のリキュール



うずらいもチップス



鉱泉粥（白米・玄米）



大山十割そば



辛美人とうがらしドレッシング



ごめんしょうがパイ