

## 資料①：大会史上初の大型企画「人気駅弁大会 3 店舗合同企画 新作『牛肉』駅弁対決」

駅弁大会を開催する百貨店の中で規模の大きさから3大大会と<sup>さんだい</sup>呼ばれる、京王（東京）・阪神（大阪）・鶴屋（熊本）が初競演。バイヤーが各地域の調製元とタッグを組み開発した新作駅弁を目玉企画とします。期間は、1月から2月に連続して行なわれる3大会の計5週間！大会をまたぐ企画は業界初です。

### ●なぜ「牛肉」？

長らく海鮮が主流でしたが、ここ数年で肉系駅弁が台頭。当社16年大会では海鮮系の売上100に対し肉系は70、前回17年大会では海鮮100:肉系98と、肉薄！実演売上個数トップ3のうち2つが牛肉駅弁でした。



### 容器の大きさ・価格 1500 円は統一！

#### ①京王百貨店監修:山形県/奥羽本線 米沢駅「米沢牛 伝統の百年焼肉弁当」<各日 1,200 食販売予定>

118年の歴史を持つ調製元・松川弁当店が、味噌醸造元「平山孫兵衛商店」（創業141年）と、日本酒・<sup>がざんりゅう</sup>雅山流などで知られる蔵元「新藤酒造店」（創業147年）の米沢で創業100年超の老舗に依頼して実現。味噌と酒粕を独自に調合した味噌粕に米沢牛を漬け込み、柔らかく仕上げた焼肉と、醤油ベースのたれに隠し味で味噌と酒粕を加えコクを出した牛肉のすき焼き風を盛り付け。お米は山形県産はえぬき使用。

調製元の松川弁当店は、なんと、京王・阪神・鶴屋とも実演での登場は今回が初！「駅弁は本来、地産地消のもの。米沢牛を使い、さらに調味料も米も地元産にこだわった駅弁で、米沢のPRがしたい」（社長 林真人さん）と、社長自ら実演販売に挑みます。

#### ②阪神梅田本店監修:兵庫県/東海道本線 神戸駅「酒乃蔵 牛肉弁当」<各日 1,000 食販売予定>

阪神梅田本店と、調製元の淡路屋（神戸）がある「阪神間」と呼ばれる地域は、酒造りの名所。地域の名物である「日本酒」をメインに、近年注目の発酵食品にスポットを当てた駅弁をと作った自信作。蔵元「神戸酒心館」の銘酒「福寿」の酒粕を使用し、酒粕で味を調えた国産牛すき焼きと、酒粕を使ったわさび漬を添えて食べる国産牛ステーキを盛り合わせた弁当です。容器も酒樽をイメージしています。ご飯は素材の旨みが引き立つようにとやや薄味にした醤油めし。

淡路屋は、当社駅弁大会ベスト10の常連。「今回の企画は自分たちだけの戦いじゃない。駅弁業界の活性化につながる大きな試みです」（取締役 柳本雄基さん）と熱い想いを持って登場します。

#### ③鶴屋百貨店監修:鹿児島県/九州新幹線 出水駅

##### 「熊本あか牛と鹿児島黒毛和牛の牛肉めし」<各日 1,000 食販売予定>

余分な脂身の少ない甘みのある肉質の熊本あか牛と、今年の和牛能力共進会で日本一の評価を受けた鹿児島黒毛和牛を使った駅弁。甘めの鹿児島県産醤油と鹿児島地酒「高砂の峰」を使った甘辛いタレの黒毛和牛すき焼きに、備長炭で焼き上げたあか牛は、熊本地酒「赤酒」配合の特製醤油たれとわさびを添えて。熊本の鶴屋、鹿児島の松栄軒、それぞれの地域愛あふれる駅弁です。

鉄板でじゅうじゅうと肉を焼く実演スタイルを早くに確立したのが、この松栄軒。「今回は『九州の代表』。いつもと違う大きなプレッシャーもありますが、おもしろい新企画に闘志がみなぎります」（社長 松山幸右さん）