

資料②：実演初登場駅弁

百貨店の駅弁大会は注目が集まりますが、駅売りの駅弁は厳しい状況に置かれています。撤退や廃業に追い込まれ「地元駅弁の消失」という事態も少なくありません。こうした苦しい状況の中、「地元の駅弁復活」を成し遂げた調製元が実演初登場します。

●茨城県/常磐線 水戸駅

「常陸牛山椒風味カルビ弁当」(記念井付き)1,500 円<各日 300 食販売予定>

相次ぐ駅弁調製元の撤退や廃業で、2010年に地元の駅弁が消失した水戸駅。地元駅弁の復活をかけ2011年に販売開始した「牛べん」が人気のしまだフーズから、常陸牛のカルビが主役の新作駅弁が登場。山椒と、水戸の酒造メーカー・明利酒類の「百年梅酒」を使用したタレに漬けて焼き上げ、常陸牛の旨味と山椒の風味、梅酒の香りが際立つ駅弁です。しっかり味のついた肉を、茨城県産コシヒカリの白飯と付け合わせの青梅の甘露煮、根菜のマリネが引き立てます。「特製どんぶり企画」として、2018年の干支「戌」の文字や「釜」などの絵柄をあしらった第53回記念井で提供します。



※各日予定数終了後は、折箱（1,400円）で販売

福島県/常磐線いわき駅「うに貝焼き食べくらべ弁当」1,380 円<各日 800 食販売予定>

小名浜港を望む、商業施設「小名浜美食ホテル」(2008年オープン)。地元の駅弁が絶えて久しい「いわき駅」に駅弁の復活をと、2015年駅弁業界に参入しました。当社大会の参戦は今回が初。

震災以前はウニ漁も行われており、ウニは小名浜にとってなじみ深い食材。酢飯の上に、いわき名物「うにの貝焼き」*と蒸しウニ、国産イクラを敷き詰めた駅弁です。

*うにの貝焼きとは？：ホッキ貝の貝殻にウニを盛りつけ蒸し焼きにしたもの。ウニの旨みが凝縮されつつも、あっさりとした味わい。中元歳暮にも使われている、郷土料理です。

