

2018 1.10. 水からのご案内

第53回

## 新作牛肉 駅弁対決

人気駅弁大会  
3店舗合同企画

**阪神百貨店** 監修  
食の都・大阪に  
全国から集結

酒粕が香るすき焼きと  
わさび漬で楽しむステーキ!

**B-3 実演 初登場** 各日1,000食  
販売予定

酒粕をイメージした容器に、酒粕と味噌の  
風味豊かなすき焼きと、酒粕を含んだわさび  
漬の香りと辛みを添えて食べるステーキ肉  
を盛り込みました。

兵庫県 東海道本線/神戸駅  
酒乃蔵 牛肉弁当……………1,500円

**鶴屋百貨店** 監修  
熊本に春を  
呼ぶ老舗催事

あか牛の炭火焼きと  
黒毛和牛のすき焼きを存分に!

**B-3 実演 初登場** 各日1,000食  
販売予定

備長炭で焼き上げたあか牛の炙り炭火焼き  
と、黒毛和牛を特製たれで甘辛く仕上げた  
すき焼き。2種類の牛肉の旨みを食べ比べ  
できる一折です。

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……………1,500円

**京王百貨店** 監修  
人呼んで駅弁甲子園

創業100余年の技と味で  
米沢牛の旨みを最大限に!

**C-3 実演 初登場** 各日1,200食  
販売予定

山形県置賜地方の老舗蔵元  
の酒粕と醸造元の熟成味噌を  
使い、駅弁調製元が秘伝の配  
合・製法で米沢牛を漬け込み、  
風味良く焼き上げました。

山形県 奥羽本線/米沢駅  
米沢牛 伝統の百年  
焼肉弁当……………1,500円

## 元祖有名駅弁と 全国うまいもの大会

1月17日(水)は午後5時閉場、1月23日(火)最終日は午後6時閉場

1月10日(水) ↓ 23日(火) 新宿店7階 大催場

名物の対決企画から、日本各地の人気駅弁まで、300種類を超える駅弁とグルメが大集合!

1月17日(水)は午後5時閉場、1月23日(火)最終日は午後6時閉場

《後援》 日本鉄道構内営業中央会



**おことわり**

**実演** = 会場で調理実演  
いたします。  
\*実演販売については、混雑時先  
着順に整理券の配布をする場合が  
ございます。

**輸送** = 現地より輸送いた  
します。販売予定時刻は  
商品により異なります。  
\*輸送の都合上、商品の到着が遅  
れる場合がございます。また、天候  
不順などで商品が未入荷の場合は  
何卒ご了承ください。

**店内調理** = 会場での実演は  
行いませんが、店内で調理して  
います。

**※** = 午後到着分の商品は、  
午前10時から会場内「総合案内」にて整理券を配  
布いたします。

**特別企画品** = 当催事のために  
製造した商品です。

●「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」  
でのお買い上げは、京王バスポートカードの  
ポイント年間お買い上げ額の対象外です。  
●写真の一部は、盛り付け例です。  
器類は商品に含まれません。  
●予告なしに写真と一部内容・食材が  
変更になる場合がございます。  
●混雑時に販売場所を変更する場合が  
ございます。  
●数に限りがございますので、売り切れ  
の際はご容赦ください。  
●販売予定数は状況により変更する  
場合がございます。  
●出品商品の中には、当該産地では  
ない原材料を使用しているものもございます。

**会場案内図**

D-7	C-7	B-7	
D-6	C-6	B-6	A-7
D-5	C-5	B-5	A-6
D-4	C-4	B-4	A-5
D-3	C-3	B-3	A-4
	C-2	B-2	A-3
お休み処 D-1	お休み処 C-1	お休み処 B-1	A-0 輸送 駅弁

※売場をアルファベットと番号で区分け  
しました。案内図でご確認ください。

## 海の幸 焼き対決

焼いた蟹の  
豊かな風味

**A-4 実演 初登場**

蟹の出汁で  
炊き込んだご  
飯に紅スワイガ  
ニのほぐし身を  
のせ、焼いて甘  
みが増したスワイガニの  
肩肉と棒肉、爪肉をトッピング。

福井県 北陸本線/福井駅  
焼きかにめし……………1,380円 各日900食販売予定

**B-4 実演 初登場**

2本並んだ  
香ばしい穴子

出汁で煮た穴子を丁寧に焼き上げ、甘みのあるタレをからめま  
した。穴子エキスで炊いたもち米入りご飯との相性も抜群です。

広島県 山陽本線/広島駅  
焼き夫婦あなごめし……………1,300円 各日1,200食販売予定

## 人気の海鮮 ウニ対決

いわきに伝わる郷土料理

**B-4 実演 初登場**

ホッキ貝の貝殻にういを盛り付け蒸  
し焼きにした香ばしいうい焼きに、  
さらに蒸しういとくらをたっぷりと。  
海の香りと三様の食感が楽しめます。

福島県 常磐線/いわき駅  
うい貝焼き食べくらべ弁当……………1,380円  
各日800食販売予定

**C-3 実演 初登場**

磯の香り広がる自信作

すき昆布とういを炊き込んだ風味豊かな  
磯ごはん、殻つきういをイメージした  
香ばしい海苔とういを盛り込みました。

岩手県 東北本線/一ノ関駅  
香ばし海苔とういごはん  
……………1,100円 各日800食販売予定

**B-4 実演 初登場**

北の海の恵みがたっぷり

おぼろ昆布と塩昆布を敷  
いた酢飯に、秘伝の出汁で  
煮込んだ雲丹(うに)と甘  
みのある本ずわい蟹の棒肉・  
爪肉をのせました。

北海道 函館本線/小樽駅  
まるごと雲丹と本ずわいのつけめし……………1,480円 各日800食販売予定

京王線 京王線 A-0 輸送  
新型車両 5000系弁当

初登場

5000系を再現した容器に、チキンライス、エビフライ、オムレツ  
など、キッズが好きなメニューがいっぱい。

東京都 京王線/新宿駅  
京王電鉄5000系弁当……………1,300円

おみやげにも  
ぴったり