



2023年 3月 24日
株式会社 京王百貨店

東西の有名駅弁が週替わりで登場する“ミニ駅弁大会”を食品フロアで

「東西有名駅弁リレー」初開催

東日本編:3月29日(水)~4月5日(水)/西日本編:4月6日(木)~12日(水)

◆新宿店 MB階 エキサイティングスポット



株式会社京王百貨店（本社:東京都新宿区、社長:仲岡一紀）新宿店では、3月29日(水)~4月12日(水)の期間、MB階 エキサイティングスポットにおいて、「東西有名駅弁リレー」を初開催します。毎年1月に7階大催場で開催している当社の名物催事「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会（以下、駅弁大会）」でも人気の駅弁を、東日本・西日本に分けて4店舗ずつ、週替わりのリレー形式で展開します。通常、食品フロアの小規模催事ではなかなか実演販売が叶わない有名駅弁が多数登場するほか、現地からの「輸送駅弁」も含め、2週間で計約60種の駅弁がそろった“ミニ駅弁大会”です。

■東日本編 <3月29日(水)~4月5日(水)>





①山形県 奥羽本線 米沢駅「牛肉どまん中」1,350円 **実演**

老舗調製元「新杵屋」が手掛ける「牛肉どまん中」は、第35回（2000年）開催の駅弁大会に彗星のごとく現れて以降、24年連続でベスト10入り。昨年、第57回（2022年）大会でついに初の1位を獲得しました*。冷めても美味しい山形県産米「どまんなか」に、和菓子屋として創業した歴史を持つ同店秘伝の甘いタレで味付けした牛肉煮と牛そぼろ煮を盛りつけた牛肉弁当の代表格です。本催事では、定番の醤油味を実演販売するほか、秘伝のタレで味付けをした「牛肉どまん中 揚げ煎餅」を販売します。

※「実演販売」駅弁の売上個数ランキング。北海道・森駅「いかめし」は第55回（2020年）大会で50回大会連続1位を記録し、殿堂入り。

②北海道 函館本線 小樽駅「海の花畑」2,160円 [各日50食販売予定] **実演**

海鮮駅弁を得意とする老舗調製元「小樽駅構内立売商会」が2003年に発売した看板駅弁。「海のお花畑」をイメージし、折箱を埋め尽くすように具材を盛りつけた見た目も人気の一品です。酢飯の上に、イクラ・ウニ・シシャモの卵・玉子焼き・刻みシイタケ・レンコンの酢漬けを散りばめ、どこを食べてもウニのコク、イクラやシシャモの卵のプチプチとした食感、しっかりとした味付けの刻みシイタケなどの味わいをバランスよく楽しめます。

③福島県 常磐線 いわき駅「焼きうに弁当」1,680円 **実演** **京王百貨店初登場**

小名浜港を望む商業施設「小名浜美食ホテル」は、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年に駅弁業界に参入。第53回（2018年）の駅弁大会に「うに貝焼き食べくらべ弁当」で初登場し3位にランクインした実績を持ちます。「焼きうに弁当」は、焼くことで旨みを引き出したウニを茶飯の上にぎっしりと敷き詰めたウニ好きにはたまらない新作駅弁。ウニのみを煮詰めて作った濃厚な「ウニみそ」での“味変”や「しそ巻き大根」で箸休めをしながら、最後まで飽きることなくウニを堪能できます。

④栃木県 東北本線 宇都宮駅「復刻版 とりめし」1,000円 **実演**

1950年代後半ごろから「松廼家」の看板商品として人気の「とりめし」。現在販売する「とりめし」は、時代のニーズに合わせてとりめし部分の割合を増やした“肉が主役”のものですが、列車の乗車時間が長かった発売当時は、車中で「駅弁をつまみに一杯飲む」という習慣から、おかずが種類豊富に入った“幕の内系”の駅弁でした。「復刻版 とりめし」は、日本国有鉄道（当時）時代のレシピと掛け紙をもとに試行錯誤しながら、どこか懐かしい素朴で甘めの味付けや盛付けを可能な限り再現した“復刻駅弁”。茶飯の上に鶏そぼろと海苔を敷き、鶏の照り焼きや煮物などを合わせています。

そのほか、東日本の駅弁 約20種を「輸送駅弁」で展開します。

<展開商品一例>



<岩手県 東北本線 一ノ関駅>
 斎藤松月堂「金格ハンバーグと
 牛あぶり焼き弁当」
 1,380円



<宮城県 東北新幹線 仙台駅>
 こばやし「網焼き牛たん弁当」
 1,280円



<新潟県 信越本線 新潟駅>
 新発田三新軒「えび千両ちらし」
 1,500円



■西日本編 <4月6日(木)~12日(水)>



⑤兵庫県 山陽本線 西明石駅「ひっぱりだこ飯」1,200円 **実演**

駅弁販売開始から120年の歴史を持つ老舗調製元「淡路屋」が、明石海峡大橋の開通を記念して1998年に発売したロングセラー駅弁。タコ壺を模した陶器の中に、醤油ご飯を詰め、タコのうま煮、アナゴしぐれ煮、菜の花、錦糸玉子などを彩り豊かに盛りつけています。“最後まで楽しんでもらえるように”と、ご飯の中にタコのすり身で作った「タコ天」を忍ばせる心遣いも人気の理由の一つです。

⑥愛知県 東海道本線 名古屋駅「松阪牛めし」1,480円 **実演**

東海地域の銘柄牛や味噌カツなど地域色あふれる肉系駅弁を得意とする創業100余年の老舗調製元「松浦商店」。日本三大和牛の一つ「松阪牛」をタマネギとともに甘辛く濃いめの味付けに煮つけ、半熟卵を絡めてすき焼き風を楽しむことができる牛肉駅弁です。タケノコ・ゴボウ・シイタケのうま煮のほか、付け合わせにわさび菜のおひたしを添えています。

⑦愛知県 東海道本線 豊橋駅「稲荷寿司」610円 **実演**

1889年の創業以来、変わらず手作業で作る「壺屋弁当部」のいなり寿司。地元・三河産の醤油と白ザラメを継ぎ足しながら丁寧に煮つけた油揚げは、一般的なレシピのおよそ倍量の調味料を使った甘く濃い味付けが特徴です。やわらかく握った酢飯に油揚げの煮汁の旨みが広がり、“やみつきになる”と根強いファンが多い一品。豊川稲荷のお狐さまが描かれたレトロな雰囲気 of 掛け紙でも知られています。

⑧石川県 北陸本線 加賀温泉駅「紅の蟹弁当」1,500円 **実演**

1896年、北陸線(現・JR北陸本線)で初めて駅弁を販売した「高野商店」。甘酢でしつとりと仕上げた紅ズワイガニの棒肉・そぼろをカニ飯の上に敷き詰め、アクセントに同店特製のカニ酢のジュレを合わせ、ほど良い酸味がカニの旨みを引き立てるやさしい味わいに仕上げています。

そのほか、西日本の駅弁 約20種を「輸送駅弁」で展開します。

<展開商品一例>



<福井県 北陸本線 福井駅>
番匠本店「越前かにめし」
1,380円



<岐阜県 高山本線 高山駅>
金亀館「飛騨牛しぐれ寿司」
1,600円



<広島県 山陽本線 広島駅>
広島駅弁当「夫婦あなごめし」
1,380円