

駅弁大会でおなじみの弁当を週替わりで厳選！

「日本全国有名駅弁ツアー」を開催

◆京王百貨店 新宿店 MB階 エキサイティングスポット

◆会期Part.1:9月27日(水)～10月3日(火)

Part.2:10月4日(水)～10日(火)

Part.3:10月11日(水)～18日(水)



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、9月27日(水)～10月18日(水)の期間、MB階 エキサイティングスポットにて、「日本全国有名駅弁ツアー」を開催します。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」でも人気の駅弁や名物弁当を、食品フロアにて週替わりで展開する今イベント。今春初開催した「東西有名駅弁リレー」が好評だったこともあり、3週間と会期を伸ばして開催します。今回のテーマは、「駅弁を巡る旅(ツアー)」。実演販売では、駅弁を巡る鉄道旅を想定し、1週目は近畿・中国地方、2週目は中部地方、3週目は東日本で販売する商品を展開します。そのほか、全国のご当地名物がそろった「輸送駅弁」を含め、3週間計で約120種がそろいます。また、聖蹟桜ヶ丘店 7階催場でも、10月4日(水)～10日(火)の期間、「秋の駅弁とうまいもの祭り」を開催。7店舗の駅弁や名物弁当を実演で販売します。

■Part.1:近畿・中国地方編 <9月27日(水)～10月3日(火)>

※画像はすべてイメージ

<1>



<2>



<3>



<4>





<1>滋賀県 東海道本線/草津駅「近江牛ステーキ&焼肉弁当」1,850円<各日200食販売予定> **実演**

創業130余年の老舗調製元「南洋軒」から近江牛のステーキと焼肉が味わえる弁当が登場します。ピリッとした辛味が美味しい焼肉と近江牛本来の肉の甘みが味わえるカットステーキ。柔らかく、ほど良く脂ののった近江牛の食べ比べがうれしい一品です。

<2>兵庫県 山陽本線/姫路駅「たけだの穴子めし」1,998円 **実演** **京王百貨店初登場**

“幕の内弁当の元祖”とも云われる老舗調製元「まねき食品」が手掛ける穴子弁当テイクアウト専門店「たけだの穴子めし」が初出店します。まねき食品の看板商品「穴子ずし」の製法を受け継いだ独自製法で素材にこだわって作る穴子めし。甘濃ゆいタレが染み込み、外はカリッと中はふっくら仕上げた肉厚のアナゴが堪能できます。

<3>兵庫県 山陽本線/姫路駅「どっさり牡蠣めし」2,480円 **実演**

老舗調製元「まねき食品」の瀬戸内産の牡蠣を16粒どっさり盛り込んだ豪快な牡蠣めしです。牡蠣は、調味液に漬け込んでから旨みを閉じ込めるためにふっくらと蒸し焼きに。牡蠣の風味を存分に味わえるようオイスターソースで炊き込んだご飯の上に盛りつけた、牡蠣づくしの駅弁です。

<4>鳥取県 山陰本線/鳥取駅「呉佐衛門鮓 さば」2,100円

山陰の名物駅弁として親しまれる押し寿司「呉佐衛門鮓」。江戸時代、米屋と旋船問屋を営んでいた当時、船子に持たせていた弁当をヒントに1979年に誕生した駅弁です。まるやかな酢加減でしめた肉厚のサバと鳥取県産の米を使用した酢飯で作る押し寿司を北海道産の真昆布で巻いた一品。

そのほか、日本各地の「輸送駅弁」を約30種販売します。

<展開商品一例>

A 愛知県 東海道本線/名古屋駅
「松浦の味噌ヒレカツ重」1,080円

B 宮城県 東北新幹線/仙台駅
「網焼き牛たん弁当」1,280円

A



B



■Part.2: 中部地方編 <10月4日(水)~10日(火)>

<1>



<2>



<3>



<4>





<1>愛知県 東海道本線/豊橋駅「うなぎまぶし」1,480円 **実演**

愛知県・豊橋の名物駅弁「稲荷寿し」で名高い「壺屋」が手掛ける「うなぎまぶし」。愛知県産のウナギの蒲焼を「鰻能(ばんのう)」と呼ばれる鰻のナンプラーで仕上げた一品。濃厚なウナギの味わいがまるやかなバター風味のご飯によく合います。

<2>愛知県 東海道本線/名古屋駅「松阪牛食べくらべ弁当」1,580円 **実演**

1922年創業の老舗調製元「松浦商店」。日本三大和牛の一つ「松阪牛」のすき焼き風煮と焼肉の食べ比べを楽しめる弁当が登場します。タマネギの甘さが際立つ甘辛ダレのすき煮とにんにくが効いた特製ダレの焼肉をのせた、ご飯が進む肉弁当です。

<3>福井県 北陸本線/福井駅「鯖寿司四種味比べ」1,512円 **実演**

若狭小浜の郷土料理「焼き鯖」を押し寿司に仕立てた駅弁「焼き鯖すし」が人気の「若廣」。「焼き鯖すし」「醤油かおる焼き鯖すし」「しめ鯖寿し」「めんたい焼き鯖寿し」の4種類が楽しめます。一本一本、職人の手巻きにこだわり仕上げ、しっとりとしたサバとほろっとほどける酢飯の食感を作りたてならではの美味しさです。

<4>石川県 北陸本線/加賀温泉駅「加賀のかにすし」1,480円 **実演**

北陸線(開業当時の名称)で初めて駅弁を販売したという老舗調製元「高野商店」。ベニズワイガニの脚肉(むき身)を酢飯の上に贅沢に敷き詰めた当駅弁は、30年以上作り続けられている看板商品です。ベニズワイガニの香りと甘味、しっとりとした食感が堪能できる駅弁です。

そのほか、日本各地の「輸送駅弁」を約30種販売します。

<展開商品一例>

A山形県 奥羽本線/米沢駅「牛肉道場」1,350円

B北海道 根室本線/厚岸駅「氏家かきめし」1,250円

C秋田県 奥羽本線/秋田駅「鶏めし」1,150円



■Part.3:東日本編 <10月11日(水)~18日(水)>

<1>



<2>



<1>北海道 函館本線/小樽駅「海の輝き」2,160円<30折限定販売> **実演**

老舗調製元「小樽駅構内立売商会」の看板駅弁が登場。酢飯の上に、イクラの醤油漬け・蒸しウニ・味付けシヤモの卵・玉子焼き・刻みシイタケを散りばめた一品。“海のお花畑”をイメージして盛りつけた見た目も人気の駅弁です。

※10月4日(水)~10日(火)聖蹟桜ヶ丘店7階催場「秋の駅弁とうまいもの祭り」でも販売します。

<2>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」。山形新幹線開業とともに開発され、「日本一売れる駅弁」とも称される人気駅弁です。山形県産米「どまんなか」をふっくら炊き上げ、その上に特製のタレで味付けした牛そばろと牛肉煮をのせた牛井風のお弁当です。

※10月4日(水)~10日(火)聖蹟桜ヶ丘店7階催場「秋の駅弁とうまいもの祭り」でも販売します。



そのほか、日本各地の「輸送駅弁」を約30種販売します。

<展開商品一例>

A 広島県 山陽本線/広島駅
「夫婦あなごめし」1,380円

B 滋賀県 東海道本線/草津駅
「松阪牛炙りたれ焼き弁当」1,460円



■聖蹟桜ヶ丘店 7階催場では「秋の駅弁とうまいもの祭り」を開催<10月4日(水)~10日(火)※最終日は17時閉場>

佐賀県 佐世保線/武雄温泉駅「佐賀牛赤身ステーキ弁当」や広島県 山陽本線/広島駅「炙りあなごめし」など各地の人気駅弁や名物弁当を実演販売します。そのほか、輸送駅弁は、7種のひっぱりだこ飯がそろった「ひっぱりだこめし特集」などを展開します。

<1>



<2>



<3>



<1>佐賀県 佐世保線/武雄温泉駅「佐賀牛赤身ステーキ弁当」2,484円 **実演**

佐賀県武雄温泉駅構内にカフェを構える調製元「カイロ堂」は九州駅弁グランプリ3連覇の有名店です。佐賀県を拠点に焼肉店を展開しており、佐賀牛を一頭買いすることで上質な肉にこだわった肉弁当を展開。柔らかく焼き上げた赤身ステーキは佐賀牛本来の旨みが味わえます。

<2>広島県 山陽本線/広島駅「炙りあなごめし」1,500円 **実演**

創業120年の老舗調製元「ひろしま駅弁」が手掛ける広島県の名物駅弁「炙りあなごめし」。穴子の出汁で炊いた茶飯の上に独自製法でとろけるように軟らかく煮た穴子をのせ、特製の甘めのたれを塗って仕上げた弁当です。

<3>福井県 越美北線/九頭竜湖駅「越前大野 九頭竜 まいたけ弁当」1,350円 **実演**

地元の名物である九頭竜まいたけの生産者と大野市に店を構える弁当屋「福結び」が、今年1月に新宿店で開催した「第58回元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」の「がんばれ！ローカル線」企画のために開発した弁当。九頭竜まいたけを使用した炊き込みごはんに天ぷら、焼サバなどを盛り合わせて仕上げた地元の想いが詰まった弁当です。

そのほか、「ひっぱりだこ飯特集」として淡路屋の名物駅弁「ひっぱりだこ飯」が勢ぞろいします **輸送駅弁**

●兵庫県 山陽本線/西明石駅

①「ひっぱりだこ飯」②「秋のひっぱりだこ飯」③「たこ壺カレー」各1,250円

④「金色のひっぱりだこ飯」⑤「ハローキティ版ひっぱりだこ飯」各1,500円

●岡山県 山陽本線/岡山駅⑥「ひっぱりだこ飯 岡山版」1,250円

●福岡県 山陽新幹線/博多駅⑦「ひっぱりだこ飯 福岡版」1,250円



© 1976,2020 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. G603125