

カスタマイズして楽しむ“My駅弁”やでかネタ対決企画も！380種類以上の駅弁が集結する16日間

「第61回 元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」



京王百貨店 新宿店では、当社の物産展として最大級の規模・売上を誇る、年に一度の名物催事「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」（以下、駅弁大会）を、1月6日（火）～21日（水）の16日間で開催します。今大会では、駅弁大会おなじみの人気企画はもちろん、「My駅弁」「でかネタ対決」「駅弁屋のコロッケ」など、駅弁の新たな楽しみ方や味わいを提案する新企画を特集。より多くのお客様に駅弁の魅力に触れていただける大会を目指して、期間計41の調製元が実演で出店し、輸送駅弁を含め、380種類以上の駅弁が集結します。

＜第61回大会のポイント＞

- ◇41の調製元が実演で出店。実演・輸送あわせて380種類以上の駅弁が登場
- ◇好きなミニ駅弁4つを選んで完成させる「My駅弁」
- ◇今年もやります、対決企画！「素材の五強！でかネタ対決」
- ◇駅弁のあの味がコロッケに！人気駅弁の具材を詰めた「駅弁屋のコロッケ」がうまいものに初登場
- ◇2019年の人気企画が復活！一折で四度美味しい「人気メニュー四天王」
- ◇支援の想いでつなぐ駅弁「チーム三陸で復興へ」1/14(金)まで
- ◇宮城県・小牛田駅の名物駅弁「とりめし」を復刻！1/15(土)から
- ◇奇跡の再開から3年。南会津の秘境「只見線」の絶景に思いを馳せて「がんばれ！ローカル線」1/15(土)から
- ◇そのほか輸送駅弁は、「2025年話題の駅弁」や、「～昭和100年を越えて～復刻駅弁」、駅弁大会ファン必見「お椀付き弁当」も登場

■61回大会のテーマ「次世代につなぐ駅弁」～担当者メッセージ～

各地の郷土料理を折に詰め、鉄道の発展と共に旅情を感じさせる日本固有の食文化として発展した「駅弁」。駅弁にノスタルジーを感じるお客様だけでなく、列車や旅先で駅弁を食べたことがないという若い世代の方にも楽しんでいただける大会を目指して、61回目の大会のテーマを「次世代につなぐ駅弁」にしました。毎年お越しくださるお客様はもちろん、幅広い世代のお客様に駅弁に触れていただき、現地で駅弁を楽しむきっかけづくりとなれるよう、さまざまな新企画を提案します。



第61回大会担当

バイヤー 横山 和正

入社当時から駅弁大会に携わり、第56回(2021年)大会より担当を務める。駅弁大会のほか、北海道展などさまざまな物産展を担当。全国各地への出張を含め、年間約500社のお取引先と商談を重ねる。



■好きなミニ駅弁4つを選んで完成させる「My駅弁」**実演** **京王百貨店限定販売** **初登場**

第59回(2024年)では地域別の4マス弁当「日本縦断コラボ」、第60回(2025年)では新幹線各線の駅弁を6マスに詰めた「新幹線旅グルメ6マス弁当」を展開しました。今年は、お客様ご自身で4マスの中身を選んで楽しんでいただけるよう、企画を一新。あれもこれも一度に楽しめる夢の駅弁企画です。

※A～Dの4グループに分類されたミニサイズの駅弁から各1種ずつ選択。

●「My駅弁(外箱、駅弁4種引換券)」2,800円〈各日250点販売予定〉

※駅での販売はございません。※駅弁4種引換券は当日限り有効です。



～ミニ駅弁一例～

A 北海道 函館本線／小樽駅「海の輝き」

B 石川県 北陸新幹線／金沢駅「加賀のかにすし」

C 新潟県 信越本線／新潟駅「えんがわ押し寿司」

D 愛知県 東海道新幹線／名古屋駅「松浦の味噌ヒレカツ重」

◆販売場所:7 階 大催場 総合案内付近

◆販売時間:各日 18 時 30 分まで〈1/14(水)・1/21(水)[最終日]は 15 時 30 分まで〉

◆ミニ駅弁引き換え時間:各日 19 時まで〈1/14(水)・1/21(水)[最終日]は 16 時まで〉

■対決企画「素材の五強！でかネタ対決」**実演** **初登場**

第60回(2025年)大会に5大会ぶりに復活した第33回(1998年)大会から実施する人気企画「対決シリーズ」。今年は、駅弁調製元がそれぞれ自慢の素材で、食べ応えと満足感にこだわった「でかネタ対決」。各店こだわりの食材や調理方法で仕上げた駅弁が初登場します。

●茨城県 常磐線／水戸駅

「常陸牛サーロインステーキ重」2,780円〈各日400食販売予定〉

地元駅弁の復活をかけ2011年に販売開始した「常陸牛/牛べん」が人気の調製元「しまだフーズ」の新作駅弁。柔らかくジューシーな肉質が特徴の黒毛和種「常陸牛(ひたちぎゅう)」。20cm以上の大判ステーキを焼き上げ、盛り付けました。醤油ベースの特製ダレを添えています。



●福島県 常磐線／いわき駅

「BIGうに貝焼きと生雲丹弁当」2,980円〈各日200食販売予定〉

郷土料理「うに貝焼き」を主役にした「うに貝焼き食べくらべ駅弁」が人気の「小名浜美食ホテル」。約10cmサイズのうに貝焼きと生ウニを贅沢に盛り付けました。蒸すことで旨味が凝縮し、貝の香ばしい香りが特徴の「うに貝焼き」と、とろけるような食感の生ウニが味わえます。



●鹿児島県 九州新幹線／出水駅

「大ぶり！トロツと角煮めし」1,800円〈各日500食販売予定〉

鹿児島県産の黒豚や黒毛和牛を使った駅弁が人気の調製元「松栄軒(しょうえいけん)」。

白飯に、200g以上の大ぶりの鹿児島県産黒豚の角煮を乗せた食べ応え抜群の駅弁が登場します。ほんのりと甘い醤油の味付けで、長時間煮込み柔らかく仕上げた角煮。とろけるような食感は格別です。



●北海道 函館本線／小樽駅

「大玉帆立の輝き」2,780円〈各日200食販売予定〉

北海道小樽駅の有名駅弁「海の輝き」を手掛ける「小樽駅構内立売商会」。希少な北海道産L玉サイズのホタテ、北海道産ホタテ貝柱、イクラ、ズワイガニ、蒸しウニなどを酢飯に盛り付けました。





●兵庫県 山陽本線／姫路駅

「深山農園太鼓判 圧倒的、瀬戸内しいたけちらし寿司」1,480円〈各日500食販売予定〉

1/14(金)まで輸送 1/15(土)から実演

“幕の内駅弁の元祖”ともいわれる老舗調製元「まねき食品」が手掛ける、深山農園の「瀬戸内しいたけ」を使用した駅弁。見た目に圧倒されるジャンボしいたけの下に、焼き穴子や海老甘酢漬、干し海老、味付け鯛のほぐし身などを盛り付けた華やかなちらし寿司を忍ばせています。



■人気駅弁のあの味がコロッケに！「駅弁屋のコロッケ」**店内調理** **初登場**

「駅弁をより身近に楽しんでもらいたい」という大会担当者の想いを込めて、人気駅弁の具材を詰めて店内で揚げたコロッケをうまいものとして初展開。人気駅弁のコロッケ8種がラインアップします。

＜商品一例＞

画像左から

●北海道／いかめし阿部商店「いかめしコロッケ」(1個)400円

●山形県／新杵屋「牛肉どまん中コロッケ」(1個)380円

●福島県／小名浜美食ホテル「小名浜うにコロ」(1個)380円

●兵庫県／淡路屋「ひっぱりだこのコロッケ」(1個)380円

●鳥取県／「アベ鳥取堂のかにコロッケ」(1個)420円 1/15(土)から



■人気メニュー四天王駅弁 **実演**

駅弁調製元こだわりの4つの味を一度に楽しめる新作駅弁。2019年の対決企画の一つとして展開した「四味(よんみ)食べ比べ対決」の駅弁が好評だったことから、リバイバル企画として登場します。名物駅弁自慢のあの味も、新しい味わいも、一折で四度おいしい駅弁です。

●滋賀県 東海道本線／草津駅

「近江牛【極】四天王重ね」2,700円〈各日600食販売予定〉 **初登場**

1889年、草津駅開業とともに創業した老舗調製元「南洋軒」。柔らかく、ほど良く脂が乗った近江牛のステーキ・焼肉・すき焼きに新作メニューのビーフカツの4種が楽しめる駅弁。サクサクの衣をまとい、ジューシーで柔らかい食感が特徴の近江牛のビーフカツは特製デミソースとの相性も抜群です。



●福井県 北陸新幹線／福井駅

「漬け4種 味比べ丼」2,300円〈各日400食販売予定〉 **初登場**

若狭小浜の郷土料理「焼き鯖」を押し寿司に仕立てた人気駅弁「焼き鯖すし」を手掛ける「若廣(わかひろ)」。国産サバを特製醤油で漬けた「漬けサバ」、同じく国産サバを使用し、まろやかな酢加減とユズがほのかに香る「メサバ」のほか、生姜醤油で漬けた「漬けマグロ(赤身)」と生姜醤油に漬け、刷毛醤油で仕上げた「漬けマグロ(トロ)」の4種の味比べが楽しめる新作駅弁です。



●山梨県 中央本線／小淵沢駅

「4種の丸政四天王サンド」1,800円〈各日200食販売予定〉 **初登場**

1918年創業の老舗駅弁調製元「丸政(まるまさ)」。厳選したほんのり甘みのあるパンを使用し、レタスやキャベツとともに仕上げたサンドが初登場。清里高原の卵を使用した玉子サンド、甲斐味鶏を使用したカツサンド(とり)、甲州富士桜ポークのロース肉で仕上げたカツサンド(ぶた)、地元の醤油をベースにした自家製ダレで牛肉を炭火で丁寧に焼き上げた焼肉サンドの4種のサンドイッチです。



●山形県 奥羽本線／米沢駅

「味くらべ牛肉どまん中」2,160円〈各日300食販売予定〉

ふっくら炊き上げたご飯の上に特製のダレで味付けした牛そぼろと牛肉煮をのせた「新杵屋」の「牛肉どまん中」は、駅弁大会の「実演販売 売上個数ベスト10」において、25年間常にランクインしてきた人気駅弁です。第54回(2019年)大会の対決企画として登場し、人気を博した駅弁がリバイバル登場。定番の特製醤油ダレのほか、しお、みそ、カレー味が一度に楽しめます。





■第61回 記念どんぶり 実演

第50回（2015年）大会から続く恒例の記念丼企画。その年の干支をモチーフにした丼のデザインと底面に入った駅弁大会ロゴが特徴で、中身を毎年変えて販売しています。

●兵庫県／山陰本線 和田山駅「但馬の里 和牛丼」1,800円〈各日150食販売予定〉

初登場 特別企画品

2026年“午年”の記念どんぶりは、1909年創業の福廼家の「但馬の星 和牛弁当」を題材に販売します。程よく脂身が感じられる和牛を甘辛く煮付け、たっぷりと盛り付けました。※現地販売は通常容器です。※特製どんぶり完売後は、通常容器で販売いたします。



■コラボ駅弁 実演 初登場

●大阪府 大阪環状線／鶴橋駅

「玄品 金のふぐ弁当」1,980円

大阪・関西万博の特別メニューの一つとして、「淡路屋」ととらふぐ料理専門店「玄品」がコラボレーションして生まれた弁当が駅弁大会に登場します。もろみ醤油に漬け込み、香ばしく焼き上げた「焼きふぐ」と、秘伝ダレで仕上げた「ふぐ唐揚げ」を盛り込んだ贅沢な弁当。特別仕様の金色の器に盛り付けます。



■2025年の話題の駅弁 輸送 初登場

●兵庫県 山陽本線／西明石駅

「EXPO2025 ミャクミャク ひっぱりだこ飯」1,980円※お一人様3点限り

人気駅弁「ひっぱりだこ飯」の内容はそのままに、「ミャクミャク」があしらわれた特製デザインの陶器と掛け紙を採用した、公式ライセンス商品です。©Expo 2025



●兵庫県 山陽本線／姫路駅

「超人タッグ弁当ー但馬牛牛めしー」1,620円

但馬牛（たじまぎゅう）を関西風に甘辛く味付けした煮付け、錦糸玉子、鶏そぼろをだし飯の上に盛りつけ、キン肉マンの好物でもある牛丼をイメージした駅弁です。キン肉マン×ミャクミャクイラストのオリジナルアクリルキーホルダー付き。

©ゆでたまご ©Expo 2025



■チーム三陸で復興へ 実演 1/14㊞まで 初登場

●宮城県 気仙沼線BRT／志津川駅

「翡翠あわびと南三陸あわびの饗宴」3,980円〈各日150食販売予定〉

2025年2月岩手県大船渡市での森林火災で被災したアワビ養殖会社の養殖再開に向けた復興に協力したいという想いと、東日本大震災から15年を迎える今年、改めてこれまでとこれからの三陸を伝えていきたいという二つの想いを込めて、東日本大震災で被災を経験した宮城県の水産ブランド「歌津小太郎」が今大会に向けて駅弁の製作に挑戦。被災の中で残った「三陸翡翠アワビ」と、そのDNAを受け継ぎ宮城県志津川湾で養殖されたアワビ2種を使用し、それぞれのアワビの食感の違いを楽しめる駅弁です。



■がんばれ！ローカル線 実演 1/15㊞から

日本各地で地域の生活や観光を支えるローカル線に注目し、第40回大会を記念して2005年に初開催した同企画。人口減少や観光客の減少などの影響で赤字路線が増加し、一部路線では廃線やバス転換が検討される地域がある中、駅弁大会をきっかけに、知名度アップや集客につなげて地域の活力を上げてほしいという想いを込めた企画です。

●福島県 只見線／会津若松駅

「只見線わっぱ」1,620円〈各日300食販売予定〉 初登場

福島県の会津若松駅と新潟県の小出駅を結ぶ「只見線」は車窓から望む四季折々の絶景が堪能できます。2011年7月の新潟・福島豪雨により一部区間が不通となり、2022年10月ようやく全線が再び開通しました。只見線の全線運転再開を祝し、只見線すべての駅名を記した紙を掛け、2022年11月より販売が開始された「元祖輪箱飯割烹 田季野」が手掛ける同品が大会初登場。会津産コシヒカリのご飯の上に、キノコやゼンマイ、カニや鮭を盛り込み蒸しあげた見た目にも贅沢な駅弁です。





■今年も**実演販売**で登場！あなごめし **1/15(金)から**

●広島県 山陽本線／宮島口駅

「あなごめし」2,700円〈各日1000食販売予定〉

前回、10年ぶりに念願の実演販売が実現した「あなごめしうえの」の「あなごめし」が今年も登場します。現地でもお昼過ぎには完売してしまうことも多く、なかなか手に入らないと大人気の駅弁です。



■観光列車の駅弁が到着！**実演** **1/15(金)から**

●熊本県 肥薩線／人吉駅

「栗めし かわせみやませみ」1,380円〈各日500食販売予定〉

1965年から販売されている「人吉駅弁やまぐち」のロングセラー駅弁「栗めし」。現在、主に熊本～人吉駅間で運行される臨時観光列車「かわせみやませみ」が描かれた掛け紙の駅弁が登場します。ほっくりと甘い大粒の栗をゴロゴロと盛り付けた人気駅弁です。



■名物駅弁「とりめし」復刻 **実演** **1/15(金)から**

●宮城県 東北本線／小牛田(こごた)駅

「復刻 とりめし」1,400円〈各日200食販売予定〉 **初登場**

かつて販売されていた小牛田(こごた)駅の名物駅弁「とりめし」を復刻します。復刻版では、地元・宮城県小牛田(こごた)農林高等学校の生徒が実習で栽培・収穫したササニシキ米を使用。ご飯の上に鶏そぼろと鶏の照り煮を盛り付け、野菜の煮物が添えられた素朴ながらも温かみを感じられる駅弁です。



■そのほかの**実演初登場**

＜画像左から＞

●北海道 函館本線／旭川駅「たらば・花咲・ずわいの食べ比べ」3,350円

1899年創業、北海道・旭川駅の立売からはじまった「旭川駅立売商会」は地元を代表する老舗調製元。北海道産のホタテ、花咲ガニやタラバガニの棒肉、ズワイガニのフレークやイクラを乗せた贅沢駅弁です。



●北海道 根室本線／釧路駅「タラバとずわいとほたてちらし」2,808円

1917年創業、カニをはじめとする海の幸を使用した駅弁に定評がある「釧路祥館」。北海道産のタラバガニフレーク、ズワイガニの爪玉、北海道産ホタテ、イクラを華やかに盛り付けました。



●新潟県 信越本線／新潟駅「のどぐろと銀鮭いくらのでんがわ弁当」2,300円

1897年創業の老舗調製元「神尾弁当部」が手掛ける新作駅弁。新潟県産コシヒカリの酢飯の上に、焼きのどぐろ、醤油漬けにして焼いた銀鮭、イクラの醤油漬け、えんがわをのせて仕上げました。



●福井県 北陸新幹線／福井駅「おとなの越前 かに寿し」1,550円

1902年創業、福井県を代表する老舗調製元「番匠本店」。刻んだ葉ワサビを混ぜ込んだ酢飯の上に色鮮やかな紅ズワイガニのほぐし身をたっぷり敷き詰め、カニ爪をトッピングしました。刻みユズの香りも良く、付属の茎ワサビペーストでさらにワサビの辛さが際立ちます。



●石川県 のと鉄道七尾線／能登中島駅「能登中島駅弁『能登のふくめし』」1,880円

〈各日100食販売予定〉 **1/9(金)～14(金)まで**

昨年初登場した、能登中島駅構内の売店を運営・弁当を手掛ける「駅マルシェわんだらあず」の新作駅弁。天然の「能登ふぐ」を香ばしく焼き上げ、地元の味噌と醤油の2種で仕立てました。米は自家製のコシヒカリを使用しています。





●佐賀県 佐世保線／武雄温泉駅「佐賀牛サーロイン・ランプステーキ&すき焼き弁当」
2,200円

九州駅弁グランプリ3連覇の経歴を持ち、2024年度は準グランプリを受賞した有名店「カイロ堂」。佐賀牛の2種のステーキ(霜降りで柔らかいサーロインと旨み強いランプ)と自家製の割下で仕上げるすき焼きを贅沢に盛り付けました。



●佐賀県 佐世保線／有田駅「有田焼カレー(大)干支午」2,400円

オリジナルの有田焼の器で、28種類のスパイスを使用したカレールー、チーズをのせて焼き上げた有田名物「有田焼カレー」。毎年その年の干支柄が登場し、コレクターが多い人気駅弁の一つです。



●新潟県 羽越本線／村上駅「二段重 秘伝だれ唐揚げ弁当」1,510円 **1/14㊤まで**

1984年創業の弁当専門店の味を受け継ぐ新潟県村上市「かもめ弁当」。自家製和風ダレに漬けて揚げた大判の唐揚げが自慢の同店より、食べ応え抜群の二段重弁当が登場します。大判唐揚げのほか、卵焼き、焼き鮭などが楽しめます。



●東京都「京王線7000系復刻塗装×オーベルジーヌ ビーフカレー」1,850円

〈各日300食販売予定〉 **1/15㊤から** **京王百貨店限定販売** ※駅での販売はございません
“ロケ弁”として人気のカレー専門店による、こだわりの素材で丁寧に時間をかけて仕上げた自慢の「欧風カレー」。2025年10月より、京王7000系車両の一編成が旧塗装に復刻したことを記念して、旧塗装デザインの7000系が描かれる特別パッケージとして販売します。



■お椀付き弁当 **輸送** **初登場** ※駅での販売はございません

駅弁大会ファン必見！コレクションとして楽しめる椀入り駅弁を展開します。

●福井県「塗椀付き弁当 越前かにめし」2,160円

1902年創業、福井県を代表する老舗調製元「番匠本店」。セイコガニの卵巣・ミソをほぐして炊き込んだご飯の上に紅ズワイガニのほぐし身、コロ肉を盛りつけた「越前かにめし」は、1961年の販売開始当初から人気が続く駅弁です。



●兵庫県「塗椀付き弁当 肉めし」2,160円

1903年創業、関西屈指の老舗駅弁調製元「淡路屋」。カレー風味のご飯に牛肉を敷き詰めた長年愛される神戸の名物駅弁「肉めし」の牛肉は、ローストビーフ風にじっくりと焼いた神戸牛をのせて仕上げます。



■特急列車ヘッドマーク弁当 **輸送** ※駅での販売はございません

●「寝台特急ヘッドマーク弁当『カシオペア』」2,500円 **初登場** JR東日本商品化許諾済
「特急列車ヘッドマーク弁当」のシリーズ第19弾として、2025年7月に発売。竹皮おむすび、北海道噴火湾産帆立のバターソテー、青森の銘酒「田酒」を使用した鮭の西京焼き、岩手短角牛の肉団子、宮城名物笹かまぼこ、福島名物いかになんじんなど、東北と北海道の味覚を詰めた駅弁。



■おぎのや「峠の釜めし」ブルーのスケルトンタイプが **初登場**！ **輸送**

●群馬県

「おぎのや創業140周年記念 峠の釜めし」1,700円
※駅での販売はございません。





■～昭和100年を越えて～復刻駅弁 **輸送** **初登場**

昭和元年から起算して満100年を迎える2026年。昭和を振り返る企画として、昭和の復刻掛け紙を使用した駅弁を販売します。

●佐賀県 鹿児島本線／鳥栖駅
「昭和100年【復刻】かしわめし」900円



●愛知県 東海道新幹線／名古屋駅
「昭和100年【復刻】上等辨當」1,300円



※駅弁大会期間中、駅での販売はございません。

「第61回 元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」概要

●会期:2026年1月6日(火)～21日(水)

<1週目>1月6日(火)～14日(水)、<2週目>1月15日(木)～21日(水)

※「[京王ネットショッピング](https://www.keionet.com/info/shinjuku/shopping)」駅弁事前ご予約:2025年12月27日(土)10時～2026年1月19日(月)

●会場:京王百貨店 新宿店 7階 大催場

●営業時間:10時～20時 <14日(水)、最終日[21日(水)]は17時閉場予定>

●駅弁大会ページURL

<https://www.keionet.com/info/shinjuku/ekiben2026/index.html>

※本リリースに掲載の価格表示はすべて税込です。画像はすべてイメージです。
※やむを得ない理由により、掲載内容を中止・変更する場合がございます。
※販売方法などの最新情報は京王百貨店公式HPをご確認ください。