

地域の魅力を新宿から発信 “いざ、駅弁！！”

第57回 元祖有名駅弁と全国うまいもの大会

会期:2022年1月7日(金)～20日(木)

*インターネット予約受注・販売は12月25日(土)10時～2022年1月18日(火)

会場:新宿店 7階大催場/4階特設会場

営業時間:10時～20時 <13日(木)は17時(7階のみ)、最終日は17時閉場>



株式会社京王百貨店(本社:東京都新宿区、社長:駒田一郎)では、百貨店の物産展としては最大級の規模・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7日(金)～20日(木)の14日間で開催します。

旅の楽しみの一つといえる「駅弁」。今大会は、国内旅行が気軽にできるようになる未来への期待と困難に打ち勝ち力強く前進する気持ちを込め、「いざ、駅弁！！」をテーマに、旅行需要の減少が続く駅弁業界を盛り上げる一助となる大会を目指します。先行きが見えない中で準備を進め、常連調製元の出店や新作開発を断念せざるを得ないことも多くあった前回大会。コロナ禍での2回目の開催となる今回は、前回大会で得た運営ノウハウをもとに、各調製元が地域・駅弁の魅力をアピールすべく開発した新作駅弁が多数登場します。そのほかにも、“思い出の味、ふるさとの味”を楽しめる定番駅弁や“駅弁無い県”の復活駅弁など、35の駅弁調製元による「実演販売」と全国から航空便や自動車などを駆使して運ぶ「輸送駅弁」を合わせた、44都道府県の駅弁約300種類が集結。全国の「うまいもの」とともに展開します。

昨年に続き、密を避けるため会場分散や入場制限などのほか、インターネットによる駅弁の事前予約・決済など感染防止対策を講じながら開催します。
※予告なく変更・中止になる可能性があります

◎駅弁大会とは…歴史・規模・集客、いずれも当社ナンバーワンの名物催事

全国各地の駅弁が集い、地域を象徴する食材や独自の調理法で作られた味の競演が繰り広げられる様は、いつからか「駅弁甲子園」と呼ばれるように。1966年2月開催の第1回大会以降、今回で57回目となるロングヒット催事となりました。例年多くのお客様でにぎわう駅弁大会ですが、感染防止策のため前回から大きく運営方法を変更。ニューノーマルの駅弁大会、2年目の開催です。

コロナ禍以前、第55回大会(2020年)の様子





＜第 57 回大会の概要＞

- ◇人気駅弁の“進化系”が登場・・・「がんばろう！！駅弁 人気駅弁屋 新作弁当の競演」
- ◇豪華牛肉＆海鮮駅弁が勢ぞろい・・・「ごちそう食材で旅気分！新作豪華駅弁合戦」
- ◇人気投票の歴代グランプリが一堂に・・・「駅弁味の陣 歴代大將軍大集合」
- ◇“いざ！駅弁” 10 人の戦国武将にちなんだ新作駅弁・・・「ご当地武将駅弁特集」
- ◇4 年ぶりに徳島県に駅弁が帰ってきた！・・・「“駅弁無い県”の復活駅弁」
- ◇実演・輸送あわせて約 300 種類の駅弁を展開！スイーツから惣菜までそろう「うまいもの」は 56 店が出店

※文中のマーク・・・ ECにて事前予約可= EC

〔第 57 回大会特集①〕

■「がんばろう！！駅弁 人気駅弁屋 新作弁当の競演」 ◆7 階 大催場

「駅弁を通じて、前進する前向きな気持ちを届けたい」と、各調製元の担当者が看板駅弁の“進化系”を開発。今大会のために試行錯誤して誕生した駅弁がそろいます。



●宮城県 東北新幹線 仙台駅「炙り牛たん弁当」1,500 円 [各日 1,000 食販売予定] EC (写真左)

創業 100 余年、「網焼き牛たん弁当」で知られる「こばやし」。前回大会はコロナ禍の影響で会場実演を断念しましたが、“原点回帰の究極系”といえる新作駅弁を引っ提げ 2 年ぶりの出店です。厳選したタン元を厚切りにし、同社秘伝の塩・コショウベースのシンプルな味付けで素材の味を活かします。脂がのった牛たんを、網焼きで程よく脂を落としながら、冷めても硬くならないよう丁寧に焼き上げました。

担当者コメント:「コロナ禍や食材の高騰など苦労は続きますが、前回出店でできなかった分まで、多くのお客様に仙台名物の牛たんの魅力を存分に味わっていただきたいと開発した自信作です。(こばやし 代表取締役社長 本正史枝さん)」

●福島県 常磐線 いわき駅「海の極み弁当」1,850 円 [各日 800 食販売予定] EC (写真中央)

第 53 回 (2018 年) 大会で初出店し、人気を獲得した郷土料理・うに貝焼きを主役にした「うに貝焼き食べくらべ弁当」。今回は、うに貝焼きに加え、親潮(寒流)と黒潮(暖流)がぶつかる潮目で豊かな漁場として知られる常磐沖や近海で獲れた海の幸をふんだんに盛りつけた駅弁を開発。脂ののったマグロの頭肉・ほほ肉などの希少部位、あんこうの肝の共酢和え、カニなど計 8 種の人気食材でボリュームアップしました。

担当者コメント:「催事などの販売機会がほぼないまま 1 年が経ち、駅弁大会でお客様にお会いできることを嬉しく思っています。喜びの気持ちを込めて、利益度外視で具材を詰め込みました。(小名浜美食ホテル 営業統括本部長 田邊千秋さん)」

●北海道 函館本線 森駅「3 代目のいかめし de 丼!!」1,800 円 [各日 300 食販売予定] EC (写真右)

1941 年の「いかめし」販売開始以来初の試みとなる、丼に入った「いかめし」。50 回大会連続*実演販売個数 1 位を記録し殿堂入りした絶対王者が、伝統のいかめしのタレで炊いた炊き込みご飯の上に、タレで煮込んだイカ、野菜、チーズをのせた洋風アレンジで大きく姿を変えて登場します。長く愛されるいかめしの味わいはそのままに、チーズのアクセントと新たな食感で楽しめます。

※第 6 回大会(1971 年)から第 55 回大会(2020 年)まで

担当者コメント:「殿堂入りをきっかけに、これまで伝統を守り続けてきたいかめしが新たな挑戦をします。開発に半年以上試行錯誤した味わいをぜひ多くの方に楽しんでいただきたいです。(いかめし阿部商店 代表取締役社長 今井麻椰さん)」



〔第 57 回大会特集②〕

■「ごちそう食材で旅気分！新作豪華駅弁合戦」◆7 階 大催場

“旅行気分を味わいたい”というイェナカ需要が高まり、コロナ禍での物産展では普段より少し贅沢な高価格帯の弁当が好評です。今大会では、“ご自宅で自慢の味を存分に楽しんでいただきたい”と各調製元が素材やボリュームにこだわり開発した新作の豪華駅弁がそろい踏み。肉系駅弁に定評のある調製元が作るブランド牛肉などを堪能できる駅弁 4 種〈絶品牛肉編〉、カニなどの人気食材を使った海鮮系駅弁 5 種〈贅沢海鮮編〉の 2 週間計 9 種を特集します。

〈絶品牛肉編〉



① 佐賀県 佐世保線 武雄温泉駅「佐賀牛サーロインのみで作った極みステーキ&すき焼き弁当」 3,780 円

〔各日 200 食販売予定〕 EC

ブランド牛の中でもトップクラスの肉質基準を満たした佐賀牛にこだわり、駅弁大会の中でも高単価ながら毎回人気の調製元「カイロ堂」。新作駅弁の主役は、美しい霜降りと柔らかく強い旨みが特長の人気部位を塩・コショウのみで味付けし、低温でしっとりと焼き上げたステーキ。その下には、火入れの温度にこだわり柔らかく炊き上げたすき焼きをたっぷり敷き詰め、佐賀牛サーロインを 2 種の調理法で堪能できます。

② 鹿児島県 九州新幹線 出水駅「鹿児島黒毛和牛カルビ&ステーキと鹿児島うなぎ飯」 1,980 円

〔各日 500 食販売予定〕 EC

鹿児島県産の黒豚や黒毛和牛を使った肉駅弁が人気の調製元「松栄軒」から、A4～A5 ランクの鹿児島県産黒毛和牛と鹿児島県産のウナギの蒲焼を詰め込んだボリュームたっぷりの新作駅弁が登場。カルビ肉は香辛料が効いたタレでピリ辛味に、ステーキは厳選した赤身肉を塩・コショウであっさりとした味わいに仕上げました。さらに養殖量全国 1 位で知られる鹿児島県産ウナギを加えた、地元食材にこだわった駅弁です。

③ 滋賀県 東海道本線 草津駅「近江牛にぎり寿司とステーキ焼肉弁当」 2,500 円 [各日 500 食販売予定]

EC

第 55 回大会(2020 年)に実演で初登場した創業 130 余年の老舗調製元「南洋軒」。今大会では、近江牛をにぎり寿司・焼肉・ステーキの三種の味わいで楽しめる、同社史上最高ランクの贅沢肉駅弁が登場します。肉へのこだわりはもちろんのこと、にぎりには玉子焼き・漬物、焼肉にはナムル、ステーキには温野菜と、それぞれ副菜の組み合わせにもこだわり、ボリュームがありながらも飽きのこないバランスの良い弁当に仕上げました。

④ 茨城県 常磐線 水戸駅「常陸牛 極上ステーキとローストビーフ弁当」 2,500 円 [各日 200 食販売予定]

EC

地元駅弁の復活をかけ 2011 年に販売開始した「牛べん」が人気の調製元「しまだフーズ」から、A5 ランクの常陸牛を贅沢に使用した新作駅弁が登場。ステーキは強火で軽くあぶってから弱火でじっくりと火をいれ脂の旨みを閉じ込め、低温調理したローストビーフは赤ワインベースのフルーティなオリジナルソースでさっぱりとした味わいに。常陸牛の異なる部位を、おすすめめの 2 種の調理方法で楽しむことができます。



<贅沢海鮮編>



① 北海道 根室本線 釧路駅「蟹三味ちらし」 2,160 円 [各日 200 食販売予定] EC

カニを使った駅弁に定評がある「釧路祥館」の新作駅弁。カニの旨みを引き立てる同店オリジナルの配合の甘酢でしっとりとした食感に仕上げた、ズワイガニのほぐし身、棒肉、爪下肉の3種の部位を使用。甘酢で仕込んだ酢飯の上に、贅沢に盛りつけました。

② 北海道 函館本線 小樽駅「海の輝き 海鮮輝ちらし」 2,160 円 [各日 300 食販売予定] EC

「海の輝き」などの人気駅弁を手掛ける「小樽駅構内立売商会」。彩り鮮やかな見た目でも人気の「海の輝き」から着想を得て、海鮮8種を使用しボリュームアップした新作駅弁を開発。錦糸玉子の上に、甘エビ、イクラ、サーモン、ウニ、カニのほぐし身と棒肉、マグロのたたき、ホタテの貝柱をバランスよく散りばめ、食べ進めるごとに隠れた具材が見つかる楽しさを演出しています。

③ 北海道 函館本線 旭川駅「海の彩り弁当」 2,160 円 [各日 200 食販売予定] EC

6種の人気具材が楽しめる「旭川立売商会」の新作駅弁。素材の味を引き立てるやさしい酸味の酢飯の上には、ズワイガニのほぐし身と毛ガニの棒肉、大ぶりにカットしたサーモン、ホタテ、ウニ、イクラをボリュームたっぷりに盛りつけました。

④ 兵庫県 山陽本線 姫路駅「どっさり牡蠣めし」 2,160 円 [各日 500 食販売予定] EC

創業130余年、「あなごめし」で知られる「まねき食品」が手掛ける、瀬戸内海産の牡蠣をたっぷり20粒並べた新作駅弁。牡蠣は、調味液に漬けて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。

⑤ 石川県 北陸本線 加賀温泉駅「加賀かに御膳」 2,300 円 [各日 500 食販売予定] ※1週目のみ EC

明治29年創業、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「高野商店」。地元・加賀で愛される香箱蟹*の脚肉、肩肉、内子、外子に、同社秘伝のカニ酢に漬けた紅ズワイガニを盛りつけました。さらに付け合わせにカニ味噌を添えた、北陸の郷土色を感じるカニづくしの新作駅弁です。

*北陸地方で獲れるメスのズワイガニのこと



〔第 57 回大会特集③〕

■「JR 東日本 駅弁味の陣 歴代駅弁大將軍大集合」◆7 階 大催場

JR 東日本が、秋の行楽シーズンにあわせて 2012 年から開催している、東日本各地の駅弁を紹介する「駅弁味の陣」。東日本エリアの観光創造や地域産業の活性化および駅弁文化を周知し、駅弁のさらなる価値向上を図るべく実施されている同企画。2021 年には“コロナ禍で旅行が難しい時期が続く中、駅弁文化を絶やすことなく継承していきたい”という思いで 10 回目を開催しました。

今大会では、これまで同企画のアンケート投票で「駅弁大將軍（グランプリ）」に選ばれた人気駅弁の初代から 8 代目(2019 年)まで、計 8 種が会場にそろいます。

初代(2012 年)



2 代目(2013 年)



3 代目(2014 年)



4 代目(2015 年)



5 代目(2016 年)



6 代目(2017 年)



7 代目(2018 年)



8 代目(2019 年)



【初代】新潟県 信越本線 直江津駅「鱈めし」1,200 円 ※7 階輸送 EC

郷土料理「棒鱈の甘露煮」、鱈の親子漬け、焼きたらこなどを入れた、全国でも珍しい鱈づくしの駅弁。

【2 代目】山形県 奥羽本線 米沢駅「牛肉どまん中」1,250 円 EC

山形県産米「どまんなか」に、秘伝の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駅弁の代表格。

【3 代目】山形県 奥羽本線 米沢駅「米澤牛焼肉重松川辨當」1,600 円 EC

レトロな掛け紙も人気。焼肉と甘酢あんを絡めた肉団子、2 種の調理法で米澤牛を味わえる駅弁。

【4 代目】秋田県 奥羽本線 大館駅「鶏めし弁当」900 円 ※1 週目のみ EC

甘辛く煮た鶏もも肉を、鶏の煮汁で炊き上げたご飯に盛りつけた、販売開始 70 余年のロングセラー駅弁。

【5 代目】秋田県 奥羽本線 大館駅「比内地鶏の鶏めし」1,200 円 ※1 週目のみ EC

地元・大館産の比内地鶏を「塩焼き」とタレで煮つけた「そぼろ」の 2 種で味わえる人気駅弁。

【6 代目】新潟県 信越本線 新潟駅「えび千両ちらし」1,380 円 ※7 階輸送 EC

敷き詰められた厚焼き玉子の下に、イカ、エビ、コハダ、ウナギが隠れた味も仕掛けも楽しい駅弁。

【7 代目】福島県 東北本線 郡山駅「海苔のりべん」1,000 円 ※1 週目のみ実演、2 週目は 7 階輸送 EC

そばタレで炒った特製おかか、海苔を 2 段重ねにしたのり弁は、シンプルながら“駅弁通”人気も高い一品。

【8 代目】新潟県 信越本線 直江津駅「さけめし」1,200 円 ※7 階輸送 EC

塩昆布の炊き込みご飯に、丁寧に手ほぐしした大ぶりの焼き鮭とイクラの醤油漬けを乗せた風味豊かな駅弁。



〔第 57 回大会特集④〕

■「ご当地武将駅弁特集」◆4階 特設会場 ※すべて輸送 EC

全国各地の、その地に縁のある戦国武将をモチーフにした駅弁計 10 種が登場。地域の名産や武将が好んだといわれる食材などを使用し、それぞれの家紋入りの椀に詰めた新作駅弁です。



	武将	駅弁名	販売駅	監修元
①	織田信長	武将弁当 織田信長 飛騨牛焼肉と八丁味噌焼きとり 尾張・美濃を統一した織田信長にちなみ、八丁味噌漬けの焼き鳥、飛騨牛の焼肉、好んで食したとされる「ます」「根菜類」を盛り込みました	愛知県 東海道新幹線 名古屋駅	松浦商店
②	武田信玄	武将弁当 武田信玄 鮑の煮貝飯と鳥もつめし 甲州名物・鮑の煮貝を入れた炊き込みご飯の上に、甲州名物・鳥もつと野沢菜、シイタケ、ウズラの卵などを乗せました	山梨県 中央本線 甲府駅	丸政
③	上杉謙信	武将弁当 上杉謙信 かちどき飯 上杉謙信は、日常食は質素ながら出陣の際には山・海の幸をふるまったといわれることから、鮭などの海鮮や山菜を盛り込みました	新潟県 信越本線 新潟駅	神尾商事
④	毛利元就	武将弁当 毛利元就 山海賊めし 広島を代表する食材のタコ、穴子、神明鶏を釜めし風に。毛利元就が好んだ餅は、広島名物「乳団子」を添えています	広島県 山陽本線 広島駅	浜吉
⑤	徳川家康	武将弁当 徳川家康 うなぎと小鯛のちらしずし 徳川家康が好んだとされる小鯛と浜納豆をあしらったちらしずしに、国産ウナギの蒲焼を乗せました	愛知県 東海道本線 豊橋駅	壺屋
⑥	伊達政宗	武将弁当 伊達政宗 銀鮭のはらこめし 宮城県の郷土料理「鮭はらこめし」は、伊達政宗に献上され、その味が広まったともいわれています。脂ののった銀鮭とイクラを盛りつけました	宮城県 東北新幹線 仙台駅	こばやし
⑦	黒田官兵衛	武将弁当 黒田官兵衛 中国大返し穴子めし 「本能寺の変」の仇討「中国大返し」で活躍した黒田官兵衛にちなみ、穴子や秀吉の馬印「瓢箪」型の漬物を盛り込みました	兵庫県 山陽本線 姫路駅	まねき食品
⑧	島津義弘	武将弁当 島津義弘 鹿児島黒豚焼豚めし 薩摩国の武将・島津義弘にちなんだ、鹿児島名物の黒豚をタレ漬け込み焼き上げた焼豚とそばろの弁当です	鹿児島県 九州新幹線 出水駅	松栄軒
⑨	明智光秀	武将弁当 明智光秀 大丹波光秀めし 明智光秀が築いた大丹波エリアの名産品である大黒しめじや黒大豆、栗などを種類豊富に盛りつけました	兵庫県 山陽本線 城崎温泉駅	淡路屋
⑩	前田利家	武将弁当 前田利家 華ちらし寿し 戦国時代きっての“かぶき者”として知られる前田利家をイメージし、彩り鮮やかな海鮮ちらしに仕上げました	石川県 北陸本線 加賀温泉駅	高野商店



〔その他の初登場駅弁〕

＜駅弁無い県・徳島県の“復活駅弁”＞ ◆7 階大催場

●徳島県 藍よしのがわトロッコ 下り便「さとのめぐみの風」/車内「阿波尾鶏トロッコ駅弁」1,300 円

〔各日 400 食販売予定〕 EC

交通網の発達で乗車時間が短縮され「車内で食べる駅弁ニーズ」は減少、廃業や駅弁事業から撤退する動きは全国各地で見られます。2016 年、徳島県内唯一の駅弁が終売になって以降、全国で徳島県・沖縄県が「駅弁無い県」となっていました。2020 年 10 月の「藍よしのがわトロッコ」運行開始を機に徳島県の駅弁が 4 年ぶりに復活しました。かつての人気駅弁「阿波尾鶏とりめし」をトロッコ列車用にアレンジした、“懐かしの味”を味わえる復刻駅弁。通常、下り便「さとのめぐみの風(徳島駅→阿波池田駅)」の車内、かつ、事前予約でのみ購入可能な話題の駅弁が実演で初登場します。



※同大会期間中は、すだちに代え、徳島県産すだち果汁を添えて販売します

＜SL ファン必見！“SL やまぐち号”駅弁＞ ◆7 階大催場

●山口県 山口線 新山口駅「SL やまぐち弁当」1,200 円 [各日 600 食販売予定] EC

昭和初期～中期には主流な列車だったものの現在では全国でも数少なくなっている蒸気機関車(SL)が、山口県で臨時列車「SL やまぐち号」として運行されています。昭和 54 年の SL 運行再開時から SL ファンの間で“貴婦人”の愛称で親しまれる「C571」を掛け紙にあしらった駅弁が実演で登場。折箱の中には、彩り鮮やかな具材と四角い形が特徴的な押し寿司・岩国寿司やふくめし、デザートには終着駅・津和野の銘菓「源氏巻」など、ご当地名物を種類豊富に詰め込んでいます。



＜おもしろ駅弁 “まるでたこ焼き?!”やき天むす＞ ◆7 階大催場

●山梨県 中央本線 小淵沢駅「そば屋のやき天むす弁当」1,080 円 [各日 500 食販売予定] EC

「甲州かつサンド」など軽食系駅弁が充実する調製元・「丸政」の人気駅弁「そば屋の天むす」を、たこ焼きのような丸々とした形状にアレンジした変わり種の新作駅弁。球状の海老天むすに醤油をぬりながら香ばしく焼き上げ、荒く削った鰹節をトッピングし風味を引き立てています。会場実演で、たこ焼きさながらにくるくると返しながらかき上げます。家族などでシェアもしやすい 6 個入り。



＜第 57 回大会記念！特製どんぶり企画＞ ◆7 階大催場

●北海道 千歳本線 南千歳駅「北海道グルメ丼ぶり 豚丼」1,500 円 [各日 150 食販売予定] 初登場 EC

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、中身も毎年変えて販売しています。今回は、北海道名物の豚丼が登場。手掛けるのは、1992 年に空弁業者として創業した、実演初登場の調製元「バルナバフーズ株式会社」。北海道産米「ななつぼし」の上に、甘めのタレを絡めて焼いた北海道産豚のロース肉をたっぷり盛つけた食べ応え抜群の豚丼です。



※各日予定数終了後は折箱(1,080 円)にて販売します



■WEBでも「駅弁大会」を楽しめる！

昨年、コロナ禍を機にスタートした駅弁大会のインターネット販売。今年も、京王ネットショッピング「駅弁大会専用サイト」で駅弁（約70種）の事前予約受注のほか、冷凍駅弁（約20種）、うまいものを販売します。

<「第57回元祖有名駅弁と全国うまいもの大会 インターネット販売」概要>

URL:<https://shop.keionet.com/>

会期:12月25日(土)10時~1月18日(火)

(1)事前ご予約駅弁(会期計 約70種)

2日前までに予約・決済をした駅弁をご指定の日時に2階「駅弁事前ご予約お渡し場」にてお渡し。

*ご予約はお一人様各回1種類あたり5折まで(合計最大30折まで)

(2)配送(うまいもの、冷凍駅弁)

送料:配送種別(「常温」「冷蔵」「冷凍」)ごとに別途送料がかかります

<コロナ禍における駅弁大会の運営について>

- ① **会場の分散化** : 7階大催場のほか、4階特設会場に会場を分散。
- ② **7階大催場の入場制限** : 会場に入退場口を設置し、会場内の人数をカウント。混雑時には入場制限・入場整理券を配布します。(4階特設会場でも状況に応じて入場制限を行います)
- ③ **WEBでの駅弁の予約販売** : 京王ネットショッピング内「駅弁大会専用サイト」にて、昨年からおおよそ20種増の約70種の駅弁の事前予約・決済を実施。商品の受渡しは専用会場にて時間を分散(各日4回<13日(木)、最終日は2回>)して行います。
- ④ **WEB販売の強化** : 会場に行かずとも「駅弁大会」気分を楽しんでいただけるよう、「冷凍駅弁*」約20種を販売。そのほか、うまいものをインターネット販売します。*駅での冷凍仕様の販売はありません