

“地域の魅力あふれる駅弁”を新宿から発信！

第 58 回 元祖有名駅弁と全国うまいもの大会

会期:2023 年 1 月 7 日(土)～22 日(日)

*インターネット予約受注・販売は 12 月 25 日(日)10 時～2023 年 1 月 20 日(金)

会場:新宿店 7 階大催場

営業時間:10 時～20 時 <15 日(日)、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:仲岡一紀）新宿店では、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（土）～22 日（日）の 16 日間で開催します。

地元を象徴する食材、独自の製法で作られた駅弁は、日本固有の食文化であり、旅の楽しみの一つ。本格的な旅行再開の兆しが見え始め、鉄道開業 150 年を迎えた節目でもある今大会では、駅弁大会開催初期から普遍的なテーマとしてきた「想い出の味、ふるさとの味。」を改めてメインテーマに据え、原点回帰の大会と位置づけます。地元食材にこだわった各地の新作駅弁や鉄道開業 150 年を記念した駅弁、過去に会場で実演販売して以来 10 年以上ぶりに登場する駅弁など、駅弁最大の魅力であるふるさとの郷愁を感じる駅弁が多数登場。駅弁を通じて各地域の特長や魅力を伝え、駅弁業界を盛り上げる一助となる大会を目指します。

会場には、36 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 種類が集結し、全国の「うまいもの」とともに展開します。昨年に続き、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。

◎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上げられる様は、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 58 回目を迎えるロングヒット催事です。

コロナ禍以前、第 55 回大会(2020 年)の様子





＜第 58 回大会の概要＞

- ◇食べてもらいたい！ふるさとの味・・・「**地元自慢！名物食材の新作駅弁競演**」
- ◇期間限定であるの駅弁がもう一度味わえる・・・「**アンコール駅弁・復刻弁当企画**」
- ◇ローカル線を応援！特別企画弁当が登場・・・「**がんばれ！ローカル線**」
- ◇注目の記念駅弁が大集結・・・「**鉄道開業 150 年記念駅弁特集**」
- ◇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った「うまいもの」は 57 店が出店

※文中のマーク・・・ EC にて事前予約可= **EC**

〔第 58 回大会特別企画①〕

■「**地元自慢！名物食材の新作駅弁競演**」

地域の特徴を盛り込みながらも、さまざまな食材や調理法で多様に進化してきた駅弁。今回は、改めて地元の食材に出来る限りこだわり、次なるベストセラー駅弁を目指して各調製元が趣向を凝らして開発した新作駅弁を特集します。



①茨城県 常磐線 水戸駅「常陸牛のロースステーキとローストビーフ贅沢盛り弁当」2,600 円[各日 500 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。茨城県で指定された生産者のみが飼育できる黒毛和種で、その中からさらに厳しい検査を通過した牛だけが認定される「常陸牛」づくりの新作駅弁。柔らかく濃厚な味わいと甘い脂が特長の常陸牛ロースステーキとローストビーフを贅沢に盛り合わせ、「日本百名山」にも選定される地元のシンボル「筑波山」の日の出をイメージして仕上げました。付け合わせの野菜、栗、ご飯、ポン酢まで茨城県産にこだわった弁当です。

②山梨県 中央本線 小淵沢駅「特上 甲州かつサンド」1,480 円 [各日 600 食販売予定] **EC**

軽食系の駅弁が充実する調製元・丸政が手掛ける、当大会でも長きにわたって人気を集めている「甲州カツサンド」。今回は、きめ細かい肉質で柔らかい食感の富士桜ポークのロース肉を使用した“甲州カツサンド”と八ヶ岳の高原たまごを使用し、ふんわりと仕上げた“八ヶ岳高原たまごサンド”が一度に楽しめる新作が登場します。今企画ならではの使用するパンも地元・八ヶ岳で愛されている手づくりパンの店「コーナーポケット」の「八ヶ岳ブレッド(カツサンドに使用)」、「たまねぎパン(たまごサンドに使用)」で仕上げました。地元で愛される味を味わってもらいたいと想いを込めた「特上甲州カツサンド」です。



③石川県 北陸本線 加賀温泉駅「駅弁たかのの香箱御膳」3,200 円 [各日 300 食販売予定] **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調製元「高野商店」。地元・加賀で愛される香箱蟹*の脚肉、肩肉、内子、外子を贅沢に盛りつけた北陸の郷土色を感じるカニづくしの新作駅弁です。オスに比べ小ぶりの濃厚な味わいが特徴の香箱蟹は地元の冬の味覚の一つ。カニの旨味と甘味を楽しめます。
*北陸地方で獲れるメスのズワイガニのこと

④福島県 常磐線 いわき駅^{キチジ}「吉次(キンキ)煮付とうに貝焼き御膳」2,080 円 [各日 500 食販売予定] **EC**

第 53 回（2018 年）大会で初出店し、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」が人気の「小名浜美食ホテル」。地元・小名浜港のさらなる復興を祈願し、小名浜にとってなじみ深い食材のタイの刺身、近海で獲れた脂ののった吉次*の煮つけにうに貝焼きをのせた郷愁を感じる新作駅弁を開発しました。お好みで、熱いお茶をかける地元流の食べ方もおすすめ。福島の味が堪能できます。
*「キンキ」の名でも親しまれる魚

⑤北海道 函館本線 旭川駅「道産彩り弁当」2,900 円 [各日 300 食販売予定] **EC**

地元を代表する駅弁調製元としても名高い、北海道・旭川駅の立売からはじまった「旭川駅立売商会」。北海道の冷たい海で育った大きな粒で甘みの詰まった道産ホタテに濃厚な旨味が特徴の道産イクラが贅沢に楽しめる新作が登場します。原材料高騰などの影響を受ける昨今ですが、地元自慢の味を味わってもらいたいと出来る限り道産にこだわり、人気の食材を詰め合わせました。盛り付けは、前向きな想いと明るいこれからを願い華やかな花びらをイメージ。

〔第 58 回大会特別企画②〕

■期間限定であの駅弁がもう一度味わえる！

＜アンコール駅弁＞●佐賀県 佐世保線 有田駅「有田焼カレー」 [各種・各日 200 食販売予定]

＜有田焼カレー(大)干支 卵 1,980 円＞ **EC** *干支柄のみ

＜有田焼カレー(大)ハッピーローズ 1,980 円＞

＜シナモロール有田焼カレー(小) 1,620 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に、チーズをのせて焼き上げた九州の人気駅弁・有田名物「有田焼カレー」。味はもちろん、花柄や干支柄 8 など可愛いデザインのものも好評で毎年注目度の高い駅弁の一つですが、その場で焼き上げて仕上げる実演販売での出店は 2010 年(第 45 回大会)の 1 度切り。以降輸送販売のみでしたが 10 年以上ぶりに、実演販売にて登場します。好きな器を干支・花・サンリオキャラクターの 3 柄から選べます。



*干支 卵

*ハッピーローズ

*シナモロール

＜復刻弁当＞●魚元「いちご弁当」2,350 円 [各日 300 食販売予定] 2 週目 **EC**

ウニそぼろを敷き詰め、蒸しアワビをのせて仕上げた弁当です。東日本大震災の影響などもあり、2018 年に(岩手県 山田線 宮古駅)「いちご弁当」は終売、調製元の魚元も廃業に。新しく生まれる駅弁がある一方、消えゆく駅弁もあります。同じ東北を駅弁で盛り上げたいという思いから、「牛肉どまん中」など数々の人気駅弁を手掛ける調製元「新杵屋」がレシピを継承し、手掛けます。2011 年(第 46 回大会)以来、駅弁大会で再び味わえます。

※復刻弁当のため、会場限定(駅での販売無し)





〔第 58 回大会特別企画③〕

■「がんばれ！ローカル線」

人口減少や観光客の減少などローカル線を取り巻く環境の変化は大きく、赤字路線の増加や一部路線では廃線やバス転換が検討される地域もあります。駅弁大会をきっかけに、その魅力の認知度向上や集客につながる一助となれば、と想いを込めた企画です。

●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」1,200 円 [各日 500 食販売予定] EC

福井市・福井駅から大野市・九頭竜湖駅を結ぶ地方鉄道・越美北線は、近年一日の利用客が約 100 人(大野駅～九頭竜湖駅間の乗降客数は 1 本当たり 10 人以下)と、乗降客数の減少に伴い減便が検討されている路線です。今年、今大会担当者が別の目的地に向かう道中で偶然利用した九頭竜湖駅で、趣きのある駅とそこで働く人の温かさに出会い、“多くの人に知ってもらうきっかけとなれば”と駅弁大会での企画を打診。担当者の想いが届き、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、今大会のために弁当を開発しました。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、サトイモ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。※現地では冬期間(11 月中旬～3 月)予約販売



〔第 58 回大会特別企画④〕

■「鉄道開業 150 年記念駅弁」

2022 年に鉄道開業 150 年を迎えたことを記念した、記念駅弁 12 種類(実演 7・輸送 5)が登場します。

*会場販売(実演・輸送)の鉄道開業 150 年記念駅弁ではノベルティ特典(限定ミニクリアファイル)はございません

《実演》



①山形県 奥羽本線 米沢駅「復刻 米澤牛牛肉辨當」1,500 円 [各日 500 食販売予定] 1 週目 EC

地元の黒毛和牛・米沢牛を使った肉駅弁が人気の創業 120 余年の歴史を持つ老舗調製元「松川弁当店」。秘伝のタレでじっくりと煮込み、味をしみ込ませた自慢の牛肉はご飯が進む一品です。レトロデザインの掛け紙で登場します。

②栃木県 東北本線 宇都宮駅「復刻版 とりめし」1,000 円 [各日 400 食販売予定] 2 週目 EC

昭和 30 年ごろより「松廼家」の看板商品として人気の「とりめし」。素朴でどこか懐かしさを感じさせるような甘めの味付けや盛付けに試行錯誤しながら、日本国有鉄道(当時)時代の当時のレシピ、掛け紙をもとに可能な限り再現しました。

③兵庫県 東海道本線 神戸駅「むかしの驛辨當」920 円 [各日 500 食販売予定] EC

明治 36 年創業以来、関西屈指の名駅弁を手掛ける「淡路屋」。鉄道の歴史に想いを馳せ、「復刻」をテーマに昔懐かしさを感じるような焼き魚、蒲鉾、玉子焼きに加え、タコ旨煮や牛肉煮など、当地ならではの弁当を開発しました。戦後すぐに使用されていた、神戸の町並みを描いた掛け紙のデザインを復刻。

④滋賀県 東海道本線 草津駅「今昔近江牛すき焼き弁当」1,200 円 [各日 500 食販売予定] EC

秘伝のつゆでじっくり煮込んだ近江牛が味わえる「近江牛すき焼き弁当」は創業 130 余年の老舗調製元「南洋軒」の人気駅弁。長く愛される近江牛のすき焼きと日の菜漬けなど郷土料理を盛り合わせ、昔ながらの容器、掛け紙で楽しめる弁当に仕上げました。

⑤鹿児島県 九州新幹線 出水駅「鹿児島黒牛リブロースステーキと黒豚赤ワインステーキ弁当」1,800 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駅弁が人気の調製元「松栄軒」が手掛ける新作記念弁当が登場。鹿児島県産の柔らかい肉質でとろけるような食感が特徴の鹿児島黒牛のリブロースステーキと、売上個数ランキングで何度もベスト 10 入りした人気駅弁「鹿児島黒豚赤ワインステーキ弁当」(終売)の秘伝の醤油ダレで焼き上げた黒豚赤ワインステーキが今大会限定で再び味わえます。

⑥福井県 北陸本線 福井駅「記念駅弁 初代かにめし」2,480 円 [各日 200 食販売予定] EC

「越前かにめし」で知られる福井県を代表する老舗調製元「番匠本店」。昭和 36 年から販売しているロングセラー駅弁です。販売当時の容器は陶器で、カニの棒肉にグリーンピースをちりばめて仕上げていました。同社の創業 120 周年、鉄道開業 150 年を記念し、「初代かにめし」を復刻します。※容器はプラスチックです

⑦愛知県 関西本線 名古屋駅「150 年記念弁当東海味めぐり」1,580 円 [各日 300 食販売予定] EC

1922 年創業の老舗調製元「松浦商店」。今大会のために開発した、東海地方のうまいものが一度に味わえる新作記念弁当が登場します。(静岡県：シラス、サクラエビ、“わさび漬け”／愛知県：“みそカツ”、“あんかけパスタ”／岐阜県：“飛騨牛焼肉”、“赤かぶ漬け”／三重県：“とんてき”、“松阪牛の焼肉”)

《輸送駅弁》

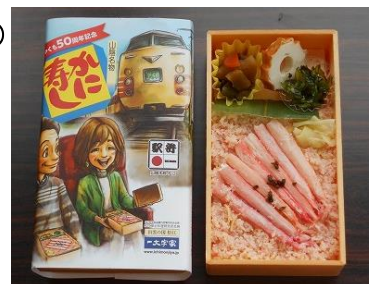
①



②



③



④



⑤





①三重県 紀勢本線 松阪駅「元祖特撰牛肉弁当 復刻パッケージ」1,500 円 EC

「新竹商店」の看板商品。1959 年に発売開始し、今年で 63 年目の日本屈指の超ロングセラー駅弁が鉄道開業 150 年記念の復刻パッケージで登場。

②福井県 北陸本線 敦賀駅「復刻駅弁元祖鯛鮓」1,200 円 EC

若狭湾東の港として栄えてきた敦賀。120 年の歴史を持つ「塩荘」の 3 代目が、当時「特徴ある地場名産品を生み出したい」との思いで考案した「蓮子鯛」を使用した押し寿司を復刻。

③島根県 山陰本線 松江駅「特急やくも開業 50 周年記念 山陰名物かに寿し」1,500 円 EC

鉄道開業 150 年、特急やくも開通 50 周年を記念して「一文字家」不動の人気商品をリニューアル。カニの棒肉を贅沢に盛り込んだ「かに寿し」が登場します。レトロ調の水彩画タッチの掛け紙でノスタルジーをそそる駅弁に仕上げました。

④富山県 北陸本線 富山駅「復刻ますのすし小丸」1,100 円 EC

明治 45 年から 100 年以上にわたって伝統を継承し、販売する「源」の人気駅弁「ますのすし」。販売当初の掛け紙で登場します。

⑤鹿児島県 九州新幹線 出水駅「鉄道開業 150 年記念 九州巡り旅弁当」1,580 円 EC

「松栄軒」が手掛ける、九州 7 県をイメージした食材を盛り合わせた九州の味を堪能できる弁当。福岡県「明太子」・「とりめし」、大分県「中津風から揚げ」、長崎県「シュウマイ」、熊本県「辛子高菜」、佐賀県「佐賀牛焼肉」、宮崎県「宮崎牛すき焼き」、鹿児島県「黒豚角煮」が一度に味わえます。掛け紙は昭和初期当時のデザインのものを使用。

■「SDGs×駅弁！人気駅弁おにぎり特集」◆輸送駅弁コーナー

「駅弁のはじまり」といわれている「おにぎり」。各人気駅弁のメイン具材の端材を使ったおにぎりを展開します。「いろんな駅弁を食べたい！」という方にもお応えできるよう計 6 種類をラインアップ。駅弁製造時に発生する端材を使用することで“フードロス削減”にも取り組みます。



※イメージ

- 山形県
「駅弁屋のおにぎり 米沢牛牛ごぼう」500 円
- 山梨県
「ハケ岳高原の鶏めし おにぎり」400 円
- 石川県
「バイ貝めし おにぎり」280 円
- 兵庫県
「ピフテキのカワムラ×まねき
神戸ビーフステーキ弁当 おむすび」400 円
- 兵庫県
「駅弁おにぎり ひっぱりだこ飯」240 円
- 茨城県
「常陸牛極上ステーキとローストビーフ おにぎり」400 円

* 入荷状況によりラインアップが日ごとに異なる場合がございます



〔その他の初登場弁当〕

＜佐賀県・観光列車「ふたつ星 4047」運行記念駅弁＞

●佐賀県 佐世保線 武雄温泉駅「ふたつ星一段重弁当」1,998 円 [各日 500 食販売予定] EC

今年 9 月、西九州新幹線の開業にあわせてスタートした観光列車「ふたつ星 4047」。車内販売(事前予約)しているオリジナル弁当の特別企画弁当が登場します。手掛けるのは、第 49 回(2014 年)大会の 2 週目に初登場して以来、毎年人気の調製元・カイロ堂。今大会では、通常は二段弁当の「特製ふたつ星弁当」から、有明産の海苔、佐賀牛のステーキやメンチカツなど“良いとこどり”のメニューを一段重に詰め合わせました。



＜“特急列車ヘッドマーク弁当”2 種が当社初登場＞ ◆輸送駅弁コーナー

JR 東日本が懐かしの在来線特急をテーマに企画し、駅弁の中身は沿線の調製元が監修・製造しています。容器は蓋に特急のヘッドマークをプリントした再利用できるランチボックスで、2017 年 7 月から現在まで計 16 種類を販売。思わず集めたくなる弁当として好評です。当社初登場の第 15 弾・シリーズ初の二段式容器の「はくつる」、第 16 弾「やまびこ」に加え第 3 弾「あずさ」、第 6 弾「とき」の計 4 種類を販売します。



【青森県】第 15 弾「はくつる」2,250 円 (監修: 斎藤松月堂) 初登場
 【岩手県】第 16 弾「やまびこ」2,160 円 (監修: 斎藤松月堂) 初登場
 【山梨県】第 3 弾「あずさ」2,160 円 (監修: 丸政)
 【新潟県】第 6 弾「とき」2,160 円 (監修: 新潟三新軒)

※第 15 弾「はくつる」は寝台特急列車
 ※JR 東日本商品化許諾済

そのほかにも思わず集めたくなる駅弁大集結！ ◆輸送駅弁コーナー



【兵庫県】「兵庫県警版 ひっぱりだこ飯」1,480 円
 【兵庫県】「さかなクン ひっぱりだこ飯」1,600 円
 【兵庫県】「JR 貨物 コンテナ弁当 明石の鯛めし編」1,600 円
 【福岡県】「新幹線かもめ弁当」1,350 円
 【新潟県】「SL ばんえつ物語 磐越西線めぐり」1,550 円



<第 58 回大会記念！特製どんぶり企画>

●岩手県 東北本線 一ノ関駅「平泉鮭めし丼ぶり」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。今年は茶飯の上に、銀鮭の切り身と紅鮭のフレークをのせた鮭づくしの丼ぶりを「平泉うにごはん」などで知られる調製元「斎藤松月堂」が手掛けま



※各日予定数終了後は折箱(1,080 円)にて販売します

■ネットで駅弁予約も！

2020 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 60 種）の事前予約受注のほか、冷凍駅弁（約 10 種）を販売します。

<「第 58 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(日)10 時～1 月 20 日(金)

(1) 事前ご予約駅弁(会期計 約 60 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(冷凍駅弁)

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 **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。
- ② **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、約 60 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して行います。(各日 4 回<15 日(日)、最終日は 2 回>)
- ③ **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 10 種を販売。

* 駅での冷凍仕様の販売はありません