

過去最大・計47の駅弁調製元が実演販売で出店！

「新宿店 開店60周年記念 第59回 元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」

会期：2024年1月6日(土)～22日(月)

*インターネット予約受注・販売は2023年12月25日(月)10時～2024年1月20日(土)

会場：京王百貨店 新宿店7階 大催場

営業時間：10時～20時 <15日(月)、最終日[22日(月)]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6日(土)～22日(月)の17日間【1週目＝1月6日(土)～15日(月)、2週目＝1月16日(火)～22日(月)】で開催します。

新型コロナウイルス感染症5類移行後初となる駅弁大会。コロナ禍では、約7割の出店数*、会場の分散、入場制限を実施するといった対策を講じながら、1966年から続く歴史を途絶えさせることなく開催してきました。そして今大会では4年ぶりに入場制限を行わず、過去最大となる47の駅弁調製元が実演販売で出店。新宿店 開店60周年を記念した「贅沢盛り新作駅弁」特集や、豪雨災害により現在も分断されている「米坂線」地域の活性化を目指す「がんばれ！ローカル線」など多数の企画を展開します。“つなげよう、その先へ”をテーマに、より多くの方に駅弁を楽しんでいただくことで、駅弁大会、ひいては駅弁業界を盛り上げ、改めて歴史をつないでいく大会を目指します。

※：コロナ禍前と第56回(2021年)大会との比較

◎駅弁大会とは…

“歴史・規模・集客、いずれも当社No.1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」と呼ばれるようになりました。1966年2月開催の第1回大会以降、今回で59回目を迎えるロングヒット催事です。



第55回大会(2020年)の会場の様子



第56回大会(2021年)の会場の様子

<第59回概要>

- ◇入場制限を行わず、過去最大となる47の駅弁調製元が実演で出店
実演・輸送あわせて約350種類の駅弁が登場
- ◇新宿店 開店60周年を記念して、これまでの感謝を込めた「贅沢盛り新作駅弁」
- ◇開業する駅の新作駅弁が登場！「北陸新幹線延伸開業記念」特集
- ◇災害で分断された路線の地域を応援！「がんばれ！ローカル線」
- ◇規格外の佐賀県産「白石れんこん」を使用した「SDGs×駅弁」企画の第2弾
- ◇若い世代に駅弁の美味しさ、魅力を伝えたい「びよりん弁当」などコラボレーション弁当が登場
- ◇そのほか、スイーツから惣菜までそろう「うまいもの」は68店が出店



■新宿店 開店60周年記念企画 これまでの感謝を込めた「贅沢盛り新作駅弁」

コロナ禍では名物の「対決企画」を控えるなど、新作駅弁の企画や販売数量を制限して駅弁大会を実施してきました。いよいよ駅弁大会を通じて駅弁業界を盛り上げていきたいという思いと新宿店 開店60周年を記念し、これまでの感謝を込めて、価格を2,500円以下に抑え、食材をふんだんに盛り付けた新作駅弁を展開。数量を600食と多く販売することで“贅沢盛り”を実現します。



※画像左から

●滋賀県 東海道本線／草津駅 **実演** **通期**

「近江牛 極」2,300円 各日600食販売予定 **初登場**

1899年、草津駅開業とともに創業した老舗調製元「南洋軒」。近江牛ステーキと焼肉を通常品*より60パーセント増量した新作駅弁が登場します。ご飯の上に近江牛の焼肉を全面にのせ、その上にさしが入った近江牛ステーキを盛り付けた弁当。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。

※「近江牛ステーキ&焼肉弁当」

●福井県 北陸本線／福井駅 **実演** **通期**

「越前かにめし三昧」1,980円 各日600食販売予定 **初登場**

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。カニ身を通常品*より60パーセント増量し盛り付けました。

※「越前かにめし」

●北海道 函館本線／旭川駅 **実演** **通期**

「ほたて華寿し」2,450円 各日600食販売予定 **初登場**

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。北海道産ホタテ、ウニ、イクラを贅沢に使用した新作弁当が登場します。道産ホタテを通常品*より60パーセント増量し酢飯の上に盛り付け、ウニ、醤油漬けのイクラを散りばめた華やかな一品です。

※「道産彩り弁当」

●北海道 根室本線／釧路駅 **実演** **通期**

「花咲蟹ちらし」2,499円 各日600食販売予定 **初登場**

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」。オホーツク海近海のみで獲れる「花咲ガニ」の棒肉を存分に味わえる弁当が登場します。濃厚で甘味が強くプリプリとした食感が楽しめる花咲ガニとズワイガニ・マルズワイのカニのほぐし身をふんだんに使用しました。

●茨城県 常磐線／水戸駅 **実演** **通期**

「常陸牛 豪快 すき焼き重ね盛り弁当」2,450円 各日600食販売予定 **初登場**

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。ほどよく脂身が入った赤身の特徴とする黒毛和種の「常陸牛」。地元産の醤油で味付けした大判すき焼き肉を3枚折り重ねるように盛り付け、温泉卵を別添えにしました。

●兵庫県 山陽本線／姫路駅 **実演** **2週目**

「瀬戸内産牡蠣めし増量しちゃいました」2,300円 各日600食販売予定 **初登場**

“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「瀬戸内産牡蠣まつり重」。通常7粒のところ、カキを16粒に増量した新作駅弁が登場します。カキの出汁で炊いたご飯の上に旨みが凝縮した瀬戸内産カキを蒸し焼きにして盛り付け、甘濃ゆいタレで仕上げました。



■「北陸新幹線延伸開業記念」特集

2024年3月、北陸新幹線金沢駅～敦賀駅間が延伸開業します。北陸新幹線延伸開業記念として、開業を予定する地域の新作駅弁を展開します。

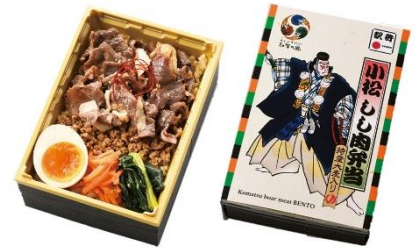
●福井県 北陸本線／福井駅 **実演** 1週目
「国産鯖と真鯛の漬け丼」1,620円 **初登場**

若狭小浜の郷土料理「焼き鯖」を押し寿司に仕立てた駅弁「焼き鯖すし」が人気の調製元「若廣」が手掛ける新作駅弁が登場します。国産サバと真鯛を使用した2種類の漬け丼が楽しめる一品。サバを特製醤油で、真鯛を甘辛ゴマだれで漬け込み、ご飯が進む丼です。



●石川県 北陸本線／加賀温泉駅 **実演** 通期
「小松 しし肉弁当」1,280円 **初登場**

1896年創業の老舗調製元「高野商店」が手掛ける新作駅弁。小松市を含む南加賀地域は「ジビエ利用モデル地区」として農林水産省に選定されています。大麦入りご飯の上に小松市産シシ肉のすき焼き煮と甘く味付けしたそばろを盛り付けました。シシ肉のしっかりとした弾力、旨味、甘味を感じられる一品です。



●福井県 北陸本線／敦賀駅 **実演** 1週目
「北陸新幹線敦賀開業記念 越前若狭の味めぐり御膳」1,600円 **初登場**

「元祖 鯛鮓」が人気の1903年創業・老舗調製元「塩荘」が実演初出店。福井名物の小鯛の寿司とカニが入った限定駅弁が登場します。若狭小浜の小鯛ささ漬け、カニの棒肉とほぐし身、敦賀の昆布を盛り付けました。



■「がんばれ！ローカル線」※現地販売は3日前までに要予約。

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元を上げてほしいという思いを込めた企画です。



※画像右から

●山形県 米坂線／今泉駅 **実演** 1週目
「米沢牛&馬肉 あい盛り弁当」1,650円 各日300食販売予定 **初登場**

●新潟県 米坂線／坂町駅 **実演** 2週目
「秘伝ダレから揚げ弁当（鮭ほぐし身入り）」1,250円 各日400食販売予定 **初登場**

今大会では、2022年8月の豪雨で被災し、一部区間が分断されたままの「米坂線」をクローズアップ。1週目は山形県の焼肉店「黒獅子」による馬肉と米沢牛すき焼き風を味わえる弁当を、2週目は新潟県の「かもめ弁当」による大判から揚げと村上鮭のほぐし身を盛りつけた弁当を展開します。1週目と2週目の弁当の掛け紙を合わせると掛け紙に描かれる路線図と鉄道車両の顔が繋がります。



■地球環境のためにできること「SDGs×駅弁」企画の第2弾

前回大会からスタートした企画「SDGs×駅弁」の第2弾。今大会では、食品ロス削減を目指して、規格外の食材を取り入れた駅弁を実演で販売します。

●佐賀県 佐世保線／武雄温泉駅 **実演** **通期**

「佐賀牛ステーキと若楠(わかす)三元豚のスペアリブとハンバーグ弁当」1,998円

各日500食販売予定 **初登場**

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。佐賀県のレンコンは全国2位の生産量を誇り、その約9割が白石町で生産されています。折れたものなど出荷規格外のレンコンを混ぜ込んだ佐賀牛と若楠三元豚の合挽ハンバーグと佐賀牛ステーキが味わえます。地元産の出荷規格外キュウリを使用した漬物も添えています。



■「第59回記念 特製どんぶり企画」

第50回（2015年）大会から続く恒例の記念井企画。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。

●広島県 山陽本線／福山駅 **実演** **通期**

「うずみいなり丼」1,600円 各日150食販売予定 **初登場**

※現地販売は通常容器です。

※特製どんぶりで完売後は、通常容器で販売します。

1890年創業の老舗調製元「浜吉」が広島県福山市にある福山城の築城400年を記念して2022年に販売開始した駅弁「うずみいなり」が特製どんぶり企画委に登場。具をご飯の下に埋（うず）めて食べたことが始まりといわれる福山の郷土料理「うずみ」をヒントに作られました。一面に覆われた甘い香りの油揚げの下に、浜吉自慢の煮ダコやカキ、焼穴子、玉子焼きなどが酢飯に盛られています。



■「復活！台湾鐵路弁当」

●「懐旧弁当(ステンレス容器・トートバッグ付)」3,200円

各日200食販売予定 **輸送** **通期** **京王限定販売** ※駅での販売はございません。

※各日お一人様3点限り。

2003年、2004年の駅弁大会で販売した台湾・台北駅の懐旧弁当企画が復活します。今大会では、1903年創業、関西屈指の老舗駅弁調製元「淡路屋」が手掛けます。台湾料理の定番「排骨飯(パイコーハン)」をモチーフに、ご飯の上に、豚ロース肉を五香粉や八角などを配合した調味液に漬け込んで揚げた「排骨(パイコー)」や煮卵を盛り付けました。



■「ぴよりん弁当」などコラボレーション弁当が登場

今大会では、名古屋発祥のスイーツ「ぴよりん」や人気キャラクターや話題のアニメとのコラボレーション弁当が充実します。お子さまや若い世代の方に駅弁の美味しさや魅力を伝えるきっかけになればとの思いを込めて展開します。

●愛知県 東海道新幹線／名古屋駅 **実演** **1週目** ※現地販売は通常品です。

「ぴよりん弁当」1,350円 各日400食販売予定 **京王限定販売** **初登場**

名古屋発祥の人気スイーツ「ぴよりん」の弁当が登場。2023年10月1日名古屋駅にて販売開始した駅弁を京王百貨店仕様にて販売します。1922年創業の老舗調製元「松浦商店」が手掛け、から揚げ、肉団子、ゆで卵を詰めました。





●愛知県 東海道新幹線／名古屋駅 **輸送** **2週目**
 「おむすびぴよりん」680円 各日100食販売予定 **初登場**

「ぴよりん弁当」に次ぐ第2弾。「松浦商店」の伝統の味を受け継いだ「天下とり御飯」の玉子そぼろ、鶏そぼろ味のおにぎりを「ぴよりん」に見立てました。粉雪製法の玉子そぼろと鶏そぼろは名古屋コーチンを使用しています。



●兵庫県 山陽本線／西明石駅 **輸送** **通期**
 「LUPIN ZEROコラボひっぱりだこ飯」1,380円 **初登場**

1967年に連載を開始した、モンキー・パンチの人気漫画『ルパン三世』。アニメ「LUPIN ZERO」は、ルパン三世のビギニングを描いたオリジナル作品です。淡路屋の人気駅弁「ひっぱりだこ飯」とコラボしました。作品の舞台昭和30年代にちなみ、同時代に誕生したとされるタコウインナーを追加しました。



■「日本縦断コラボ」**実演** **京王百貨店限定** **初登場** ※駅での販売はございません。

全国を6地域(北海道/東北・関東/中部/北陸/関西・中国/九州)に分け、各地域の駅弁を4マスに詰めた駅弁を実演で販売。定番人気の駅弁や中には初登場駅弁を楽しめる弁当も登場します。

1週目



A<九州編>2,100円 各日200食販売予定

※左上から時計回りに①～④

- ① 佐賀県 佐世保線／有田駅「有田焼カレー」
- ② 鹿児島県 九州新幹線／出水駅「極 黒豚めし」
- ③ 福岡県 九州新幹線／博多駅「かしわめし」
- ④ 長崎県 長崎本線／長崎駅
「ながさき鯨カツ弁当」

B<中部編>1,650円 各日100食販売予定

※左上から時計回りに①～④

- ① 岐阜県 高山本線／高山駅「飛騨牛しぐれ寿司」
- ② 愛知県 東海道新幹線／名古屋駅
「松浦の味噌ヒレカツ重」
- ③ 愛知県 東海道本線／豊橋駅「稻荷寿し」
- ④ 山梨県 中央本線／小淵沢駅「甲州かつサンド」

C<北陸編>2,100円 各日50食販売予定

※左上から時計回りに①～④

- ① 石川県 北陸本線／加賀温泉駅
「小松 しし肉弁当」
- ② 新潟県 信越本線／新津駅「えんがわ押し寿司」
- ③ 福井県 北陸本線／福井駅「越前かにめし」
- ④ 福井県 北陸本線／福井駅「焼き鯖すし」

2週目



D<東北・関東編>2,600円各日150食販売予定

※左上から時計回りに①～④

- ① 山形県 奥羽本線／米沢駅「牛肉どまん中」
- ② 宮城県 東北新幹線／仙台駅
「厚切り真たん牛たん弁当」
- ③ 茨城県 常磐線／水戸駅「常陸牛 牛べん」
- ④ 福島県 常磐線／いわき駅
「うに貝焼き食べくらべ駅弁」

E<北海道編>2,800円 各日100食販売予定

※左上から時計回りに①～④

- ① 北海道 函館本線／小樽駅「海の輝き」
- ② 北海道 函館本線／函館駅「練みがき弁当」
- ③ 北海道 函館本線／旭川駅
「蝦夷わっぱ(ミックス)」
- ④ 北海道 根室本線／釧路駅
「いわしのほっかぶり寿司」

F<関西・中国編>2,600円 各日50食販売予定

※左上から時計回りに①～④

- ① 滋賀県 東海道本線／草津駅
「近江牛ステーキ&焼肉弁当」
- ② 広島県 山陽本線／広島駅「炙り煮あなごめし」
- ③ 鳥取県 山陽本線／鳥取駅「山陰鳥取かにめし」
- ④ 兵庫県 山陽本線／西明石駅「ひっぱりだこ飯」



■そのほかにも新作、初登場駅弁が勢ぞろい！

【実演】



※画像左から

●新潟県 信越本線／新津駅 **実演** **通期**

「焼きのどぐろと炙りサーモン丼」1,600円 **初登場**

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をこんぶ茶で炊込み、焼きのどぐろ、醤油漬けにして炙ったサーモン、新潟県の郷土料理「えびしんじょう」、にしん煮を盛り付けました。

●福島県 常磐線／いわき駅 **実演** **1週目**

「うに弁」1,800円 **初登場**

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」。ご飯の上に生ウニ、味噌を和えて蒸したウニそばろ、ベビーホタテの醤油煮を盛りつけました。生ウニのとろけるような食感と甘み、ウニそばろの濃厚な旨味を堪能できる新作駅弁です。

●神奈川県 江ノ島電鉄／鎌倉駅 **実演** **2週目**

「江ノ電弁当子チョコ電」1,680円 **初登場**

江ノ電をモチーフにした陶器に入った「江ノ電弁当 タンコロ」に続く第2弾が2023年販売開始され、今大会にも初登場します。ご飯の上にハムカツや牛肉煮を盛り付け、茶色の陶器が可愛い一品です。

●山梨県 中央本線／小淵沢駅 **実演** **通期**

「甲州ワイン ステーキサンドウィッチ」2,400円 **初登場**

1918年創業の老舗駅弁調製元「丸政」。地元で人気の手づくりパン屋「コーナーポケット」の「黒玉ねぎパン」を使用。国産牛ヒレスステーキを甲州ワイン入りソースで味付けし、特製タルタルソースで仕上げました。

●福井県 越美北線／九頭竜湖駅 **実演** **2週目**

「九頭竜まいたけ海苔弁」1,350円 **初登場** ※現地では冬期間(11月中旬～3月)のみ予約販売

2023年の駅弁大会に初登場した「福結び」。九頭竜まいたけの炊き込みご飯の上に九頭竜まいたけの煮ものと天ぷら、焼鮭を盛り付けたまいたけづくしののり弁が登場します。

●福岡県 九州新幹線／博多駅 **実演** **1週目**

「焼き鳥弁当」950円 **初登場**

博多駅の名物駅弁「かしわめし」を販売していた老舗調製元「寿軒」から2019年にのれんを引き継いだ「博多寿改良軒」が初出店。国産鶏の鶏皮、つくね、もも、むねの焼き鳥を種類によって、塩・たれの2種類の味付けで仕上げています。“おつまみ駅弁”としても人気の一品です。



【輸送】



※画像左から

- 「寝台急行テールマーク弁当『銀河』」2,350円 **輸送** **通期** **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17弾として2023年6月に発売された弁当が登場。「ひっぱりだこ飯」で知られる老舗調製元「淡路屋」が手掛け、路線(東京、愛知、京都、大阪)の名物をイメージした内容に仕上げています。

- 「185系メモリアル 特急踊り子弁当」2,350円 **輸送** **通期** **初登場** ※JR 東日本商品化許諾済

2021年3月定期運行を終了した国鉄185系電車を記念して発売された弁当。フタには特急「踊り子」のヘッドマークがデザインされ、タケノコご飯、金目鯛の照焼き、曾我の梅干し、桜海老、三島コロッケ、わさび漬けなど伊豆にちなんだ献立が味わえます。

- 京都府 東海道本線/京都駅 **輸送** **通期**

「JR貨物コンテナ弁当 京都の鶏めし編」1,680円 **初登場**

JR貨物コンテナをモチーフにした弁当箱の駅弁の第3弾が登場します。京都駅で販売される淡路屋の人気駅弁「きつねの鶏めし」。油揚げの炊き込みご飯の上に鶏の照り焼き、鶏つくねなどが盛り付けられ、山椒が効いた「原了郭」の黒七味を振りかけて食べるとさらに京都らしさが味わえる駅弁です。



※画像左から

- 北海道 函館本線/札幌駅 **輸送** **通期**

「かに! 蟹! かに! 合戦」1,480円 **初登場**

札幌駅立売商会在が手掛ける、2023年9月に発売した駅弁が登場。花咲ガニ、紅ズワイガニ、本ズワイガニの味比べが楽しめます。

- 青森県 東北新幹線/新青森駅 **輸送** **通期**

「青森味紀行 いか・ホタテ・鶏めし弁当」1,380円 **初登場**

駅弁マーク制定35周年記念の駅弁として、2023年10月に発売された駅弁。「いがめんち」、イカの寿司、青森県産ホタテを盛りつけた青森の郷土料理や特産が味わえます。

- 茨城県 常磐線/水戸駅 **輸送** **通期**

「常陸牛のすき焼きと常陸の輝きの生姜焼き弁当」1,380円 **初登場**

2023年10月1日から販売開始。常陸牛すき焼きのほか、ブランド豚「常陸の輝き」の生姜焼きが楽しめます。

- 静岡県 東海道本線/沼津駅 **輸送** **通期**

「抹茶あじ寿司」1,380円 **初登場**

2023年4月発売。静岡県産抹茶を使用した酢飯の上に特製酢でしめた駿河湾産のアジをのせた一品です。