

かに
蟹かにCRAB



1490円

販売開始 2023年
販売時間 7:45～(なくなり次第終了)
販売場所 北海道四季彩館 釧路店
製造元 旭川駅立売商会(株)
☎0120-323-190



本ズワイガニをとことん味わえる至福の時をどうぞ

天

高く馬肥ゆる秋。北海道はおいしいものの宝庫となる。そして、

秋の訪れとともに駅弁の新作が各地で誕生している。今年も道内各地の駅で新作をみかけるようになったのはうれしい限りだ。

釧路駅の「蟹かにCRAB」は新作の一つだ。このネーミングからカニをとことん味わえることがよく伝わってくる。

製造元によると「カニのいろんな部位を存分に楽しんでいただきたく、語呂がいいネーミングにしました。開発会議で、『カニの一番おいしいところがないで今まで入っていなかったのか?』という意見が出て、価格は高いが、通好みのみそ加工品を入れてみよう」と決定。カニみそは新しいチャレンジでした」とのこと。遊び心も詰め込んだ駅弁のようだ。

黒を基調にした高級感漂うパッケージの中は、均等に四分割され、本ズワイガニのさまざまな部位を楽しめる。

ご飯にも工夫がある。ほぐし身と棒身は酢飯で、肩肉と炒りガニは茶飯と

それぞれがカニの旨味を引き出している。

軽く酢で締めた肩肉は弾力があり、濃厚なカニみそをつけるとうまさがい際立つ。茶飯との相性も抜群で、みその味が口の中に余韻を残す。

いちばんシンプルなほぐし身と酢飯のコンビは、優しい甘みのさっぱりとした味わいで、安心感のあるおいしさだった。

次に、ほぐし身を炒りつけて醤油ベースに味付けしたカニ飯へ。タケノコの食感がアクセントになっている。

カニの棒身は、軽く酢締めされ、錦糸卵とともにいただくカニのうまみがよく伝わってきた。箸休めとしてショウガの甘酢漬けが添えられている。

北海道の海鮮系駅弁で人気を誇るカニを使った駅弁。これまでは、毛ガニやタラバカニなどのコンビ弁当が多かったが、この「蟹かにCRAB」は本ズワイガニの個性をたつぷり堪能できる。

秋の釧路は、なにもカニもうまい。訪れたら迷わず選んでほしい駅弁だ。①