

# ぎんねこ監修 焼鳥弁当



1250円

販売開始 2023年9月  
販売時間 9:00～(なくなり次第終了)  
販売場所 旭川駅構内売店  
製造元 旭川駅立売商会(株)  
☎0120-323-190



旭川の人気店「焼鳥専門 ぎんねこ」の味を表現した焼鳥弁当が登場

ご 当地名物を食べるのも旅の楽しみの一つだ。

今秋、旭川駅に誕生した「ぎんねこ監修 焼鳥弁当」は、一九五〇(昭和二十五)年創業の焼鳥専門「ぎんねこ」監修のコラボ弁当。

旭川駅立売商会(株)の松村太志さんはこう話す。

「海鮮系が中心だった駅弁のラインアップに、肉系弁当も加えたいと社内で声が上がリ、地元でも有名な『ぎんねこ』に監修をお願いしました。もともと、地元のスーパーで人気だった『ぎんねこ監修とりめし』をベースに駅弁ならではのおいしさを加え発売することとなりました」

蓋を開ける前から、醤油の香ばしい香りが漂う。特製のタレがしっかりとしみ込んだご飯の上には、鶏のもも肉、豚肉、鳥のつくねと三種類。

ふつくとやわらかなもも肉に加え、ジューシーな豚肉を組み合わせたのも功を奏している。

「この駅弁で最も味わってほしいのは、鶏肉のつくねです。軟骨を入れることで食感に工夫しました」と松村さ

ん。時々コリツとした食感が楽しめるように仕上がっている。

彩りを添えている野菜は玉ネギ、ピーマン、長ネギの三種。焼鳥ならではの焼き目もほどよく香ばしい。特に玉ネギの食感がしっかりと残っていた。

焼鳥は焼いてすぐ食べるのが信条だが、冷めてもおいしい駅弁にするために何度も改良を重ねたそう。

旭川駅から徒歩で十五分ほどの繁華街にある「ぎんねこ」の入り口には「素通りは許しませんぞ」と書かれたあんどんが道行く人を誘う。七十年以上変わらぬ店構えと味で、四代続けて通うお客さんもいるほどの人気ぶりだ。

「こだわりはタレを継ぎ足している『ぎんねこ』の味に近づけること、肉の厚さ、焼き加減、タレの粘度、風味、ご飯と食材のバランスなどに苦労した」という松村さんの話からも商品化への熱意が伝わってくるようだった。

旭川の名店「ぎんねこ」と駅弁の老舗・旭川駅立売商会の老舗のコラボレーション。まずは、駅弁から味わってみてはどうだろう。