

ひいき 貝の鼈^{かめ}めし



1200円

販売開始 2023年9月
販売時間 6:00~18:00(なくなり次第終了)
販売場所 駅弁の函館みかどJR函館店、
キヨスク新函館北斗ラッパ店・
ホーム店
製造元 JR北海道フレッシュキヨスク(株)
駅弁の函館みかど
☎0138-83-7288



ご予約サイト
(LINEアプリの友だち追加が
必要です)



ツブ、ホッキ、ホタテ、アワビ、四種の貝を食べ比べる贅沢駅弁。

津

軽海峡を望む南北海道はうまいものの宝庫だ。海を挟んで海鮮対決するJR北海道とJR東日本が共同で取り組んだ「ツガルカイセン」プロモーションの記憶も新しい函館駅で、九月に誕生した駅弁が「貝の鼈めし」だ。

駅弁名を見て、かつて函館駅で販売されていた「つぶ貝弁当」を思い出した。滋味に富んだツブの味が強く記憶に残っている。

発売元のJR北海道フレッシュキヨスクの高柳智也^{たかやなぎともや}さんはこう話す。

「函館ではしばらく貝をメインにした駅弁を販売していませんでした。函館みかどの熱烈ファンからは『つぶ貝弁当』の再販売を望む声が多く、地元での催事でスポット販売していました。そんなリクエストにも応えるべく四つの貝を食べ比べできる駅弁の販売にいたしました」。

ツブ貝、ホッキ貝、ホタテ貝、アワビの四種類。さつと火を通したツブは、醤油ベースの薄味。ホッキは、特有の美しいピンク色を残すため蒸してある。

スモークされたホタテの貝柱は繊細

な旨みを醸し出している。酒蒸しのアワビは上品な味わいで、驚くほどのやわらかさだった。

「貝は煮過ぎると硬くなりやすいので、調理方法に工夫を凝らしました」という高柳さんの言葉通り、どの貝もやわらかく仕上がり、それぞれのうまみが堪能できる。

貝の味を際立たせるためご飯は白飯に。磯の香りが漂う岩海苔^{いわのり}は、あつさりとしていて白飯との相性は抜群。

厚焼き玉子、花ニンジン、茎わかめの醤油煮、きんぴらごぼうと副菜も充実。大根の会席漬は箸休めとしても秀逸だった。

「鼈^{かめ}というネーミングには、気に入ったものを特別扱いするという意味を込めました。ひいき^{ひいき}をあえて漢字にしたのは、鼈^{かめ}という漢字に四つの貝が隠されているからです」。

貝のうまみの大競演「貝の鼈めし」。ひいきしたくなる新しい駅弁になりそうだ。

①