

# 冬限定 北海道産 炙りぶり寿し



1290円

販売開始 2023年12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



季節限定の新作誕生。脂ののったブリを二種類の味で堪能する。

## 暦

の上では立春。春とは名ばかりで、一段と寒さが増す北海道。雪まつりや冬のイベントが目白押しで、海外からの観光客にとっては魅惑の季節だ。

冬ならではの道産食材も豊富で真っ先に思い浮かぶのがブリだ。特に冬に獲れるものを「寒ブリ」と呼び、お腹の部分に脂が乗っているが、冬には背中までしっかりとサシが入り、脂のりうまみが増すといわれている。刺身や寿司はもちろん、しゃぶしゃぶや鍋などメニューの幅が広い。

西日本や北陸の魚として名を馳せてきたブリだが、近年、北海道ではかつてないほどの大漁が続いている。なんと一九九〇年に比べて水揚げ量が約二十倍で、全国一の漁獲量を誇る。

このブリをメインにした駅弁を旭川駅で発見した。

製造元の旭川駅立売商会(株)生産部・遠藤慎一郎さんは「旭川駅では海鮮系駅弁のラインアップは豊富ですが、季節限定の商品はありませんでした。そこで北海道で水揚げされているブリに着目。『炙りぶり寿し』という記

憶に残る語呂のいいネーミングで、手に取ってもらえたらうれしいですね」と話す。

酢飯の上に錦糸卵、その上にブリのスライスとフレークの二種類がのせてある。香の物としてショウガの甘酢漬けが添えられている。

スライスしたブリは、軽く酢で締め、表面を炙っている。遠藤さんによると、ブリの厚さは、厚すぎると食感が得られず、薄すぎると酢で締めた時に身が固くなる。試作を繰り返し厚さにもこだわったそうだ。

ブリの身を炙ったことで特有の脂が上質なうま味となった。

フレークのブリは、塩で下味を付けて焼いてからほぐしている。ほんの少し強めの塩味を感じるが、身がしっかりと酢飯とよく合う。見た目は地味だが、食べるとじわじわと口の中にもうま味が広がってくる。

出世魚としても縁起が良いブリ。二月末までの限定販売なので、出合ったら迷わず購入することをオススメする。