

北海道産 はな さき がに 花咲蟹と道産牛弁当



1390円

販売開始 2023年2月1日
販売時間 10:00～14:00
販売場所 新千歳空港駅 待合所
(改札口出て右手JAL側
スペース)
製造元 札幌バルナバフーズ(株)
☎0123-49-3366



花咲蟹の濃厚な味わいと道産牛のうまみを堪能する最強コラボ

人の往来が盛んになる五月。北海道は、春から初夏にかけ、各地で花が咲き乱れるフラワールアイランドとなる。

北海道には花咲蟹^{がに}という名物がある。道東の根室半島^{ねむろ}付近の狭い漁場で獲れ、カニの中でも希少性の高い種類だ。初夏から秋にかけて旬とされ、これからはおいしい季節となる。

甲羅^{こうら}がハートを逆さにした形をしており、その愛らしさとは似つかわない鋭いトゲが全体を覆っているのが特徴だ。ゆでると全体が「花が咲いたような鮮やかな赤色になる」ことから命名されたという説もある。

この花咲蟹を使った駅弁「北海道産花咲蟹と道産牛弁当」と、JR新千歳空港駅で出合った。

製造元の札幌バルナバフーズ(株)^ぶ野口大介^{おおすけ}さんは、「バルナバハムのブランド名で弊社をご存じの方も多いでしょうが、ハムやソーセージの製造販売のほかにも、北海道ならではの食材を生かした弁当も提供しています」と話す。

同駅での一番人気は「かにめし」。やはり北海道に來たらカニが食べたいと

いう声が根強く、北海道産の牛肉と花咲蟹を組み合わせて、海と山の幸を一度に楽しめる弁当として考案した。

花咲蟹は、濃厚な甘みと弾力のある食感が持ち味だ。そのため味付けは、あまり手を加えず塩味を生かしてシンプルに仕上げた。特有のブリッとした食感を残すため、カニのほぐし加減にもこだわっている。

茶飯とカニの間には薄く醤油で味付けたタケノコを挟み、歯応えにも変化を持たせている。

牛肉はバルナバフーズが得意とする食材の分野。赤身と脂身のバランスの良い部位を選び、味つけは甘しゅっぱく和風仕立てに。カニに負けない存在感だ。上にのせた糸唐辛子が濃厚な牛肉の味のアクセントになっている。蟹と肉の味にメリハリがあつて秀逸な組み合わせだった。厚焼き卵、生姜の甘酢漬^{かんすく}けが箸休めとなり、彩りを添えている。

美味の宝庫・北海道の魅力を詰め込んだ自慢の味わいをどうぞ。