

札幌駅

# えぞ 蝦夷富士!これぞ北海道 海鮮溢れ盛り寿司



2000円

販売開始 2023年  
販売時間 7:00～なくなり次第終了  
販売場所 札幌駅東口改札、駅構内、ホーム内(2カ所)の弁売亭  
製造元 (株)札幌駅立売商会  
☎011・721・6101



北海道海鮮を豪快に食す!その中に繊細さが光る究極の味わい。

## 北

北海道を代表する秀峰・羊蹄山は、後志地方の北西部に位置する。ニセコ町、倶知安町、京極町、真狩村の四町村にまたがって属しているため、四方八方、それぞれの場所から違う山の姿を楽しむことができるのも魅力だ。

美しい姿が富士山にも似ているところから、親しみを込めて蝦夷富士と呼ばれている。

さて、札幌駅でこの蝦夷富士の名前を冠した駅弁を発見した。「蝦夷富士!これぞ北海道 海鮮溢れ盛り寿司」。長い商品名だが、特徴があり過ぎて、その魅力を詰め込んだらこの長いネーミングになったのだろう。

製造元の札幌駅立売商会・商品開発部部长の山田陽子さんはこう話す。

「駅弁についている日本鉄道構内営業中央会の駅弁マークの誕生三十五周年を記念して考案した駅弁です。特別感や北海道らしさを表現するため、北海道ならではの海の幸を使い、山のような立体感を出そうと考え、盛り付け方も工夫しました」

まず、具材の種類の多さに驚く。海鮮はサーモン、ホタテ、カニ、ウニ、イクラ、マ

グロ、トビウオ卵の豪華ラインアップ。厚焼き卵の角切り、彩りとして三つ葉、天辺には北海道の形をした昆布、香の物としてシヨウガの甘酢漬け。

山の姿を再現するために、ご飯はカップ巻きにして下に五個、その上に三個と重ねて高さを出している。「単純にご飯を盛り上げて高さを出すのではなく、見た目のインパクトや食べる楽しさも考慮し、手間はかかりますがあえてのり巻きにしました」と山田さん。

イクラが山頂から溢れるようにトッピングされている。少し具材をよけてみるのり巻きが現れる。

マグロのたたきは、のり巻きと具材をつなぐ役割を果たしている。ホタテはフレック状になったものを焼き、香ばしさもプラス。ズワイガニは酢でしめ、ウニは蒸し、サーモンは厚めにスライス。海鮮それぞれのを引き出すようきめ細かな工夫がされ、プチプチとしたトビウオ卵の食感も楽しめた。

価格は少し高めだが、見た目の豪華さの中に繊細さがきらりと光る。この夏、札幌駅の新たな顔として人気の頂上を極める予感がする。