

駅弁屋 幕の内弁当



1380円

販売開始 2024年
販売時間 8:00~18:00
販売場所 旭川駅構内コンコース売店
製造元 旭川駅立売商会(株)
☎0120-323-190



※容器の色が変更になる場合があります。

駅弁屋が作る渾身の「幕の内」弁当で、贅沢なひと時を！

夏

真つ盛りの北海道。短い夏を謳歌するように、北海道中を多くの人が行き交っている。そんな季節に、旭川駅で出合ったのが「駅弁屋 幕の内弁当」だった。

駅弁が並ぶ冷蔵ケースの中でシンプルなデザインの掛け紙が一際目立っていた。

製造元の旭川駅立売商会(株)の遠藤慎一郎さんはこう話す。

「掛け紙のデザインは『限定』という歌舞伎の化粧をモチーフにしています。芝居の幕間に食べることから幕の内弁当と呼ばれるようになったという原点に立って、「駅弁屋」ならではの内容にしようと企画してきました。あえて写真は入れず、全容は開けてのお楽しみという風に演出したんです」

真ん中にはすき焼き。「水分が多い豆腐をカップケースがサポートしています」と遠藤さん。牛肉、タケノコ、花ニンジン、彩りに絹さやを添えている。牛肉もやわらかくおいしい。

左側には、赤魚の塩焼き、カニシュウマイ、サツマイモの甘煮、卵焼きが盛り込んである。

右側には、焼き鳥のタレが染み込んだ鶏軟骨入りのつくね、白身魚のすり身の天ぷら、がんもどきといったけ・野菜の煮物が。いんげんのごま和えは、隠し味としてノリのつくだ煮を絡めて味に深みを与えている。バラエティーに富んだおかずは、目移りしてしまうほどだった。

ご飯は、白飯と山菜ご飯の二種類が楽しめる。塩味仕立てでさっぱりとした山菜ご飯は、上にのせてあるベビーホタテの醤油煮との相性も良い。

遠藤さんは「今回、食材の仕切りに箸の葉を使い日常に特別感を出しました」と、細部へのこだわりも話してくれた。駅弁屋が作る渾身の「幕の内弁当」に心も満足、満腹になった。

発売以来、地元の人からの予約も増えているとのこと。旅のお供というイメージの駅弁だが、どこにも行かなくても、日常を『ハレの日』に変える…。そんな駅弁の粋な楽しみ方はいかがだろう。