

のり
天然岩海苔二段弁当

1480円

販売開始 2024年3月30日
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
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



磯の香りとうまみの宝庫。希少性の高い天然岩海苔を駅弁で！

遠

足の弁当の定番・おにぎりに欠かせないのが海苔。普段何気なく食べているが、どちらかといえば脇役的存在だ。

この海苔を主役にした駅弁「天然岩海苔二段弁当」が函館駅で誕生し話題になっている。

道南の檜山の荒波に揉まれて育った天然の岩海苔を丁寧に取り扱った物を原料として、海苔を二段重ねにし、おかずも組み合わせている。

製造元のJR北海道フレッシュキヨスク(株)フード事業部の小山真依さんこう話す。

「これまでも道南の食材に注目して特徴のある駅弁を開発してきました。その中で檜山産の海苔が希少価値の高い食材であることを知り、海苔を主役にした駅弁の販売を開始しました。原料の数量が限られていることから、事前予約を受け付けず、函館駅限定発売というスタイルにしました」。

日本人には身近な食材の海苔だが、意外に知られていないことも多い。

昆布のグルタミン酸、カツオ節のイノシン酸、椎茸のグアニル酸、三大うまみ

の成分が凝縮されている。さらにエビやカニに含まれるアラニンやグリシンも豊富。まさにうまみの宝庫である。また鉄分が多く含まれていて、栄養価も高いのだそう。

昼前の函館駅で「天然岩海苔二段弁当」を求めると、スタッフが「よかったですね。まだありますよ！」と笑顔で弁当を渡してくれた。人気で昼前に完売することも少なくないそうだ。

蓋を開けると、ツヤツヤと黒光りした海苔。北海道らしい魚・真ホッケ焼き、厚焼き卵、箸休めとして松前漬けと香の物の会席漬けがそえられている。

「とてもシンプルですが、磯の香りと、海苔本来のうまみが凝縮しているの、ご飯が進みますよ」と小山さん。

その時は、檜山の海が思い浮かぶようだった。

たかが「海苔弁」と侮るなかれ！駅弁の函館みかど渾身の作に感動すら覚えるはずだ。