

北海道産生ハム牛寿司



1300円

販売開始 2022年
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



希少性の高い牛の生ハムを使って、寿司にアレンジ。

北海道を訪れたら食べたいものの筆頭格はお寿司。新千歳空港駅

で駅弁としては異色の「北海道産生ハム牛寿司」を発見した。

製造元の札幌バルナバフーズ(株)の野口大介さんはこう話す。

「ハムやソーセージなど肉の加工品の製造販売をメインとしている当社らしさを出した駅弁を作りたいという発想から生まれました。さらに個性を出すために、北海道産牛肉を使いました」。

生ハムは豚のロース肉が一般的だが、この駅弁では、牛のモモ肉にこだわり使用している。

スリートを外すと黒の紙箱が現れる。「今回は、容器にもこだわりました。開けた瞬間、高級感と珍しい生ハム寿司への驚きを感じてほしいのです」と野口さんは強調する。

蓋を開けると六貫の生ハム牛寿司と、イクラ、山ワサビ、ショウガの甘酢漬けが添えられている。

野口さんは「一貫目は、そのまま。二貫目はイクラを二粒のせて、三貫目は北海道産山ワサビをのせて、付け合わせで三種の味を楽しんでほしい」と

食べ方の指南もしてくれた。

まずはそのままで一貫。生ハムの表面には、醤油をベースにした特製のたれが塗ってある。これは寿司屋さんが醤油の塩味をまろやかにする手法「煮切り醤油」からヒントを得たそう。

生ハムは、少し厚めに切っており、生ハム特有の味がしっかり伝わってくる。牛の赤身肉で作られているので、豚肉に比べてあっさりヘルシーだった。ご飯は酢飯で、ハムの塩加減ともよく合う。

二貫目は、添えられているイクラを二粒のせて、イクラ特有の濃厚さと塩みがプラスされ思った以上に相性がいい。これは新しい発見だった。

三貫目は、カップに入った北海道産の山ワサビをのせて。味はピリツとした辛さが牛肉のうまさを引き立てる。

味を比べながら、一通り食べたあとはご自由に。付け合わせのショウガの甘酢漬けで口をさっぱりさせ、山ワサビでまた一貫。駅弁の新しい世界を広げてくれた生ハム牛寿司。

秋の旅のお供として、新千歳空港駅を訪れたら迷いなく買ってほしい逸品だった。