

北空に輝く 海鮮ななつ星



1490円

販売開始 2014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



七つの食材を盛り込んだ豪華味の競演。高級食材のアワビも堪能。

冷

え込んだ夜、星がひとときわ輝きを放っているように見える。日ごとに寒さが増す旭川駅で、きらめく駅弁を発見した。その名も「北空に輝く海鮮ななつ星」だ。

旭川駅立売商会(株)の遠藤慎一郎さんはこう話す。

「北海道のお米がとてもおいしくなつて、米にこだわった駅弁があつてもいいのでは、という発想から生まれた駅弁です。当社では以前より北海道米を使っていますが、今回は『ななつぼし』に焦点を当てました。星つながりで『北斗七星』をキーワードに、七つの海の幸を盛り込み、中でも高級食材であるアワビにもこだわりました」。

キャッチフレーズのような駅弁名だが、このネーミングに作り手の思いが込められていたのだ。

バラエティーに富んだ海鮮を見ると食べる順番に迷う。本日の選択は酢締めたカニから。あっさりとしたズワイガニのフレークは、期待通りのおいしさだ。ウニは、白醤油をベースに形を崩さないよう慎重に炊き上げた。濃厚なウニとだしの味がうまい。甘エビは酢締め

しているが、エビ特有の甘さがきちんと残っている。酢締めたサーモンも同様に、脂が乗っていて素材のうまみがしっかりと生かされていた。イクラ醤油漬けは、濃厚な味ながら口で弾けるプチプチ感も相まって、全体のアクセントになつていた。

高級食材のアワビは、小振りだが貝殻付き。醤油ベースの味付けで、磯の香りも感じられプリツとした食感が最高だ。箸休めは、厚焼き卵、菜の花ダイコン、シウガの甘酢漬けと充実。さらに大豆ヒジキには、「ひき肉と油揚げを入れておかず感を強調した」と遠藤さん。

食を進めて気がついたのは、ご飯の工夫。アワビの列の下には、かえしで炊いた茶飯を、甘エビの列には、酢飯を組み合わせて、二種類の味が楽しめるのだ。

「仕切りがあればより分かりやすいでしょうが、仕切りを多くすると容器のコストが増える。だから、今回はあえて、ご飯や海鮮を豪華に盛り込んでみました」と遠藤さん。

夜空に輝く北斗七星のように、この駅弁が、食の案内役として旅をより充実させてくれること間違いなし。①