

オホーツク流水寿し



1390円

販売開始 2024年9月
販売時間 10:00～数量限定につき
なくなり次第終了
販売場所 JR稚内駅キタカラ内
ワッカナイセレクト
製造元 旭川駅立売商会(株)
☎0120-323-190



ズワイガニをジュレ仕立てにし、流水をイメージした冬季限定駅弁。

冬

の観光シーズン真っ盛りの北海道。道民にはやつかいな雪も、降らない地域の人にとっては魅力的な存在。さらに冬の神秘的な風景といえば、流水だ。サハリンの北部で生まれた流水は北海道に向かって南下。オホーツク海沿岸では、一月下旬から氷の塊が海面を漂う様子が見られる。

稚内駅に、流水にまつわる駅弁「オホーツク流水寿し」が登場したのは昨年の九月。

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。

「流水といえば道東が有名ですが、実は稚内市でも見ることができんです。その流水をイメージした新作として、ズワイガニをジュレ仕立てにした弁当が完成しました」

ズワイガニのジュレ!?と聞き、興味津々。蓋を開けると、みずみずしいジュレが流水のように美しかった。

遠藤さんは、「フレンチなど洋食やスイーツなどではよく用いられる料理法で、液体をゼラチンなどで固めたものをジュレと呼んでいます」と説明する。

「オホーツク流水寿し」では、カニのほ

ぐし身を使い、カニのだし汁をゼラチンでゆるめに固め、酢飯の上にのせている。ジュレのぶるぶるとした食感が楽しい、濃厚なイクラとの味の組み合わせも堪能できる。

さらに温度が上がってくるとゼラチンが溶けはじめ、カニのだし汁がご飯にしみて、味の変化も楽しめる。食べ始めから終わりまでストーリー性のある駅弁だ。

バラエティー豊かな海鮮も魅力的。甘エビ、サーモン、イカは軽く酢締め。醤油味のベビーホタテとバランスも良い。イカや枝豆、サーモンの彩りも美しく、華やかに仕上がっている。

付け合わせの大豆そぼろヒジキは、肉のそぼろ、油揚げ、ヒジキを醤油味で炊き上げた優しい味わいだ。そのほか菜の花大根、シヨウガの甘酢漬けも添えてあり箸休めになっている。

旭川駅立売商会の初の試み・カニのジュレ仕立て。新感覚の駅弁づくりへの心意気が込められている。

この駅弁を味わった後は、北海道の天辺・宗谷岬にある観光スポット流水館も訪れてはいかがだろう。