

雪ミク スカイ弁当



1880円

販売開始 2024年10月
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



「雪ミク」と駅弁がコラボ。三種の味を楽しむサーモンづくし。

北海道の二月は「さつぽろ雪まつり」をはじめ全道で、冬のイベントが目白押しだ。その中で、新千歳空港駅で注目を集めている「雪ミクスカイ弁当」を発見した。

「雪ミク」は、二〇一〇年の「さつぽろ雪まつり」で初音ミクの雪像を作ったことをきっかけに、北海道を応援するキャラクターとして誕生した。

製造元の札幌バルナバフーズ(株)の野口大介^{のちだすけ}さんはこう話す。

「駅弁を若い層にも知ってほしい、買ってほしいという思いから、若い層にも支持される駅弁を模索。新千歳空港にある『雪ミクスカイタウン』とコラボレーションが実現しました」

さて、角度を変えるとキラキラして見える厚手のパッケージが印象的だ。蓋を開けると中には、内箱と雪ミクのキーホルダーが入っている。サーモンを手にした雪ミクが描かれたキーホルダーは、この駅弁のために書き下ろされたオリジナル作品なのだそう。

さらに内箱を開けると、三種のサーモンが姿を現わす。「サーモンは、寿司ネタとしても若い人に人気なので、メ

インに決めました」と野口さん。

たれ漬けサーモン、たれ漬けあぶりサーモンハラス、角切りの銀鮭と三種類を美しく盛り込んでいる。

三種類とも白だしベースの調味液で「漬け」にしている。「サーモンはあえてそのまま食べてもおいしいように調味しました。もちろんお好みで醤油やワサビをつけても、また違った味が楽しめますよ」と野口さんは話す。

サーモンハラスは、あぶることで香ばしさをプラス。銀鮭の角切りはたたきにして、それぞれの特性を生かした仕上がりになっている。

酢飯の上には錦糸卵、海苔をのせてメリハリのある彩りに。おかずには厚焼き卵、フキの油炒め、ショウガの甘酢漬を箸休めとして組み合わせている。

キャラクターのインパクトに負けず劣らずサーモンがうまい。食べ終わった外箱もファンにはたまらないアイテムになりそうだ。

確実に食べたい場合は、電話での予約も可能だ。「雪ミクスカイ弁当」は新千歳空港駅の新しい名物になりそうな予感がする。