

大沼べご辨^{べん}



1380円

販売開始 2023年9月
販売時間 6:00~18:00
販売場所 駅弁の函館みかどJR函館店・新函館北斗駅ラッチ店・ホーム店
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



醤油と味噌、二種類のたれのうまさがる！

春

めく函館駅で新しい駅弁に出合った。「大沼べご辨」だ。大沼といえば、秀峰・駒ヶ岳の裾野に広がる大沼国定公園で、道南屈指の観光地でもある。

この大沼近郊の大自然で育ったブランド牛「はこだて大沼牛」を使った駅弁だ。JR北海道フレッシュキヨスクフード事業部の石田一治さんはこう話す。

「函館で販売している肉系駅弁に新たな魅力づけをしたいと、従来販売していた『べご辨』を二〇二三年九月にリニューアルしました。はこだて大沼牛は、柔らかい赤身で、ほどよく脂ののった味わいが特徴です」

ちなみに「べご」とは道南の方言で牛を意味する。「方言を含んだネーミングで、道南感を強調しました」と石田さんは話す。

リニューアルの大きな特徴は、肉の味付けを二種類にしたこと。醤油味だけではなく、味噌味が増え、食べ比べる楽しさもプラスしている。

醤油だれは、甘辛さのなかに香ばしさも加わり、たれの染みたご飯と一緒に食べると格別。すき焼きを思わせる

安定感のある味わいだった。

味噌だれは、煮込んだ玉ネギの甘味とコクが際立つ。さらにシヨウガのスパイシーさがアクセントになっている。見た目は似ているが、二つの味の違いは歴然で、甲乙つけがたいおいしさに仕上がっている。錦糸卵との相性も抜群。

副菜として赤パプリカやジャガイモの素揚げを。彩りとして人参の煮物、アスパラガスを添えている。

さらにデザートとして、西洋りんご栽培発祥の地である七飯町の隠れた特産品「レアフルりんご」が入っている。これはカットした新鮮なりんごを真空パックし、加熱殺菌したもの。シロップを使わなくてりんご本来の味がいつでも楽しめるというものだ。

函館を起点とした道南の味めぐりが楽しめる駅弁。函館の肉系弁当の新しい味。数ある函館の駅弁の中でも一際めだつ真紅の掛け紙を目にしたら、迷わず選んでほしい。