

北海道 函館本線味めぐり



1390円

販売開始 2024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



函館から旭川まで、函館本線をぐるりとめぐる贅沢な味の旅。

春

まだ浅い旭川駅で旅情を駆り立てる駅弁に出合った。その名は「北海道 函館本線味めぐり」。

函館本線といえば、函館駅から長万部駅、小樽駅、札幌駅を経由して旭川駅を結ぶ。北海道鉄道発祥の路線であり、北海道では一番長い距離を運行している。

昨年九月の発売以来、好評を得ている駅弁だそう。旭川駅立売商会の遠藤慎一郎さんは話す。「函館から旭川まで味めぐりの旅をするというコンセプトで作った駅弁です。函館のいかめし、長万部や小樽のかめし、旭川のとろろ、四種類の飯など北海道色を前面に押し出し、四種類のご飯を組み合わせた、いわば旭川駅立売商会駅弁の集大成といっても過言ではないと思います」。

いかめしは、うるち米にもち米を混ぜ、小振りのイカの胴に入れて炊き上げた道南の伝統食。正式名称「エンペラ」と呼ばれるイカの耳は柔らかく仕上がっていて、中まで味が染み込んでうまい。「イカを煮る時に米が出ないよう使った爪楊枝をあえて残し、箸を使わ

なくてもすぐ食べられるようにしました。酒の肴としての手軽さも考えてのことです」と遠藤さん。

かめしは酢飯を使い、さっぱりとした味わい。トッピングとして濃厚なイクラの醤油漬けを加えた。

甘辛く煮た牛肉が柔らかい牛飯は、ニンジンのごま油炒めと相性が良く、彩りとしても効果的だ。

ホタテとうきびご飯は、米とトウモロコシを炊き込んだもの。「シンプルだが、トウモロコシ特有の甘みが伝わりファンになったという声もいただいています」と遠藤さんは自信を持っておすすめしてくれた。トッピングした醤油味のベビーホタテと相性も良く極上の味わいだ。

副菜として、素揚げした皮付きジャガイモのほくほく感も楽しめる。また、カボチャのサラダは、クリームチーズで和えてコクを出している。随所に工夫があり、北海道感が満載である。

旅先で食べるのももちろんだが、忙しくて旅に出られない人にもおいしい旅を提供している。四月十日の「駅弁の日」にふさわしい駅弁だ。