

北海海鮮四色めし



1380円

販売開始 2024年9月
販売時間 7:00～ なくなり次第終了
販売場所 札幌駅東口改札、駅構内、ホーム内の弁売亭、自動販売機
製造元 (株)札幌駅立売商会 ☎011-721-6101



北海道の人気海鮮、四種類を一度に味わえる贅沢な駅弁。

北

北海道にも待望の春が来た。気温上昇とともに梅や桜の開花に始まり、ライラックや芝桜、チューリップと各地で特色のある花便りが届き、北海道は一気に華やぐ。

さて、観光客で賑わう札幌駅に昨年に誕生した駅弁がある。「北海海鮮四色めし」だ。

製造元の(株)札幌駅立売商会社長の洲崎昭光さんはこう話す。

「北海道で人気のある四種類の食材を組み合わせた駅弁です。ウニもカニも食べたいという方向けの欲張り弁当ですね。実はこの駅弁、『ファベックス惣菜・べんとうグランプリ2025』の駅弁・空弁部門で優秀賞をいただきました。北海道らしさを表現したことが評価されての受賞でした。旅行者だけではなく、地元の人にも味わってほしいです」

食材は、ウニ、カニ、鮭、ホタテの四種。ご飯はいずれも昆布で炊いた茶飯。

「かにめし」は、北海道の駅弁でも根強い人気。カニのほぐし身をタケノコと一緒に炊き上げている。凝縮したカニのうまみとタケノコの食感。何度も食べなくなる駅弁のひとつである。

「うにめし」は、ウニの濃厚なうまさと色味を損なわないよう蒸している。さらにヒジキの煮物でウニの殻を表現しているのもユニークだ。

大正十二年からのロングセラー商品「石狩鮭めし」も盛りこまれている。焼いた鮭の小骨などを取り除きながら手ほぐしして、イクラをトッピング。

「帆立めし」は、醤油で味付けしたベビーホタテと、焼き目をつけたホタテフレークがトッピングされている。焼くことで香ばしさが増し、噛むほどにホタテのうまみが伝わってくる。

GWなど行楽のお供に、ぜひ味わってほしいイチオシの駅弁。「改札内ATMコーナー」の横に、弊社の赤色の駅弁自動販売機を設置して約一年になります。対面で購入できる販売所と同様に、こちらもぜひご利用ください」と洲崎さんは話す。

自動販売機では、常時七、八点の駅弁を、駅の営業時間に合わせて販売している。ここで紹介した「北海海鮮四色めし」も自販機で買えるとのこと。ぜひ一度お試しになってはいかがでしょうか。