

昔ながらのかにめし



1190円

販売開始 2014年
販売時間 10:00～14:00
販売場所 新千歳空港駅 待合所
(改札口を出て右手JAL
側スペース)
製造元 札幌バルナバフーズ(株)
☎0123-49-3366



昔ながらの「かにめし」を今あらためて味わう。

目 に鮮やかな新緑が車窓に流れ、
青草の匂いさえ漂ってくるよう
な感覚。北海道の六月を満喫するなら
列車の旅がおすすめだ。とはいえカレン
ダーに祝日がなく、長期休暇もままな
らないなら、日帰りで駅弁を味わうプ
チ旅はどうだろう。

旅の気分を高めるため選んだのは新
千歳空港駅。そこで出会ったのが「昔な
がらのかにめし」だった。

製造元の札幌バルナバフーズ(株)の
野口大介さんはこう話す。

「海鮮系の華やかな駅弁が好まれて
いる中、意外と思われるかもしれませ
んが、販売数ナンバーワンは、かにめし
なんです。昭和初期に誕生したかにめ
しへのオマージュを込めて『昔ながらの
かにめし』と命名し、伝統的製法にこだ
わっています」。

「かにめし」の名は海外客にも知れ
渡っていて、中には、すらつと伸びたカニ
足の身を期待する人も少なくないとい
か。北海道の「かにめし」は、昭和から変
わらぬスタイル。むき身にしたカニを炒
りつけるのが伝統的製法。ここで重要
なのは、火加減と調理時間。しっかりと

仕上げるためには、欠かせない要素だ。
さらに、シャキシャキとした食感を楽し
めるよう細切りのタケノコを加えるの
が王道だ。

新千歳空港の「昔ながらのかにめし」
は、酢飯の上にカニ身を敷き詰めてい
る。真ん中の錦糸卵と、梅漬けがアクセ
ントとなり華やか。

付け合わせとして、少し甘めの厚焼
き卵、醤油味の効いたフキの炒めもの
香の物として桜漬け大根の彩りも良
く、箸休めにもなる。

「かにめしといえば、経木の容器を連
想する人も少なくないと思いますが
当社では、SDGsの一環として紙製の
箱を使っています。これは当社が、オー
ダーしているオリジナルの紙箱。札幌バ
ルナバフーズが新千歳空港駅で販売し
ている駅弁のうち、半分以上は紙箱を
使用しています」と野口さん。味は昔
ながらだが、今の時代に合わせた取り
組みだ。

ふいに食べたくなる駅弁の代表格と
もいえるかにめし。週末は、新千歳空港
駅へ、駅弁を食べにでかけてはいかがだ
ろう。