

# 日本最北端稚内うにめし



1390円

販売開始 2024年  
販売時間 10:00～数量限定につき  
なくなり次第終了  
販売場所 JR稚内駅キタカラ内ワッ  
カナイセレクト  
製造元 旭川駅立売商会(株)  
☎0120-323-190



たつぷりとウニを味わう極上のひと時。

## 七

月、北海道の旬の食材といえば、間違いなくウニだろう。特に日本海沿岸部のまちでは、ウニ漁が盛んになり、近隣の飲食店にはウニ丼を食べるための行列ができるほど。

行列の多くが道内の旅行客のようだが、中には、毎年この季節に合わせ本州から食べに訪れる熱烈ファンがいるそう。

日本のでっぴん・稚内<sup>わかない</sup>で、昨年に誕生した駅弁が「日本最北端稚内<sup>わかない</sup>うにめし」。旭川駅立売商会(株)の遠藤慎一郎<sup>とんどうしんいちろう</sup>さんはこう話す。

「北海道の海鮮の中でも最も人気の高い、ウニにこだわった駅弁として開発しました。ウニは形が崩れないように細心の注意をはらって丁寧調理しています。美しいウニの姿とウニのうまみを感じていただきたいです」

蓋を開けると、惜しげもなくたつぷりとウニが盛り付けられている。蒸したウニのうまみを引き出すよう、だしとかえしでシンプルな味付けに。

茶飯の上品な味と、濃密なウニがうまくマッチして、それは、それは極上な味わいに仕上がっている。

「少し濃いかなくと感じるかもしれませんが、ご飯がすすむような味付けに工夫しました」という遠藤さんの言葉通り、本当に箸がすすむ。

少し甘めの厚切り卵、さっぱりとした味わいの菜の花大根、シヨウガの甘酢漬けを、箸休めとして挟みながら、あつという間に完食してしまった。

「とにかくウニを気軽に味わってほしい」と思い、ウニの量と一三〇〇円台という価格にこだわりました。絶対お得感がありますよ」と遠藤さんは自信を持って勧めてくれた。

稚内駅に降り立つたら、観光の前にまず、「日本最北端稚内<sup>わかない</sup>うにめし」を手にしよう。駅ビルには、休憩スペースもあるので、こちらで落ち着いて食べることもできる。

北海道の夏の到来を告げるウニ。価格高騰もあり、年々希少性を増しているウニは北海道の夏の風物詩である。おいしいものに出合うのも旅の楽しみの一つ。稚内でウニを味わえるチャンス到来。これを見逃す手はない。