

蝦夷あわび花咲かにめし牛鉄板焼弁当



1450円

販売開始 2024年
販売時間 7:30頃～19:00
販売場所 釧路駅ターミナル内「おにぎり屋ばんばん」
発売元 釧路 釧祥館
製造元 旭川駅立売商会(株)
☎0120・323・190



希少な花咲ガニと蝦夷あわびのうまさ際立つ秀逸な駅弁。

今

年も、観光列車「くしろ湿原ノロッコ号」が釧路湿原を走り抜ける。そんな夏真っ盛りの釧路駅で、昨年に誕生した「蝦夷あわび花咲かにめし牛鉄板焼弁当」が話題になっている。旭川駅立売商会の遠藤慎一郎さんこう話す。

「夏場でも海鮮を安心してお召し上がりいただけるよう、しっかりと火を通して調理した駅弁を提供したいという思いがありました。駅弁業界にも食材高騰の波が押し寄せ、提供しやすい価格の食材を模索中に、蝦夷あわびに合い、これをメインにした駅弁を考案しました」

花咲ガニは、釧路や根室でしか獲れない希少なカニ。毛ガニ、タラバガニ、ズワイガニに加え、北海道の四大ガニと言われることも多い。花咲ガニの旬は七月から九月。花咲ガニの名前の由来は根室の地名にちなんだという説が有力だが、ゆでると赤く花が咲いたように見えることから命名されたという説も。

蝦夷あわびは、東北地方以北に生息し、特に北海道では、噴火湾から道南一帯、日本海側に広く生息する。コリコ

リつとした食感から、刺身や寿司で食べることが多く、高級食材として高嶺の花である。この希少な蝦夷あわびを、貝がついたまま醤油ベースで煮ている。プリットとした食感があり、味が染みてじつにうまい。

かにめしは、花咲ガニのほぐし身と、サクサクとした食感のあるタケノコを炒りながら調理している。ほぐし身でありながら、特有の弾力と、濃厚な味わいが伝わってくる。

牛肉は、赤身の部分を使い、ニンニクを加えた特製ステーキソースで味付け。鉄板焼きにこだわったのは、牛肉の余分な脂を取り除き、さっぱりとした味を出すためだ。牛肉に香ばしさが加わり、ニンニクのスパイシーな香りが食欲をそそる。

ニンジンと小松菜はごま油炒めにして、クリームチーズで和えてコクを出したカボチャのサラダ、皮付きのまま素揚げしたジャガイモと副菜にも工夫がある。

多彩な味を楽しめる駅弁「蝦夷あわび花咲かにめし牛鉄板焼弁当」。釧路の旅には欠かせない駅弁だ。