

北の浜焼き海鮮三種弁当



1480円

販売開始 2024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



タラバガニ、ベビーホタテ、サケを浜焼き風に仕上げた秀逸駅弁。

北の大地は収穫の秋。札幌市の大通公園で開かれる「さっぽろオータムフェスト」をはじめ、道内各地で旬の食材を楽しめる祭りが目白押し。根室市のさんま祭りや、石狩市のアキアジ（サケ）を味わう祭りなど、多くの市民や観光客が訪れる。海の幸をその場で焼いて楽しむ、「浜焼き」は特に大人気。

新千歳空港駅で出合った「北の浜焼き海鮮三種弁当」。タラバガニ、ベビーホタテ、サケのハラスは全て北海道産だ。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。

「獲れたての魚介をその場で食べる浜焼きをイメージした駅弁が作れないかと試行錯誤し誕生したのがこの駅弁です」タラバガニは、むき身にしてから、醤油ベースの dashi で炒り、さらに焼き目をつけている。弾力あるタラバガニの身を焼くことでうまみがぐんとアップ。ベビーホタテは、ボイル後、だし醤油で味つけし、さらに焼き上げている。

サケのハラスは、駅弁としては珍しい食材。弁当の中央で迫力の存在感を見せている。だし醤油に漬けてから焼き上げたハラスは、脂ものもつて、うまみが口の

中でじわじわと広がるようだ。皮まで香ばしいので、そのままガブリと食べるのがおすすめ。魚の皮が苦手という人も、ぜひ試してほしい。

白飯の間に挟まれた刻みノリが磯の香りを際立たせ、「浜焼き」が上手に演出されている。「焼き目」を見るだけで、香ばしさが伝わってくるから不思議だ。味、香り、歯応え、見た目と五感をフル活用して楽しめるのが嬉しい。

さらに北海道らしさを感じるバターコーン、グリーンアスパラガスの彩りも良い。箸休めには厚焼き卵、フキの煮物、桜大根も。

「当社は、この八月から日本鉄道構内営業中央会に加盟。信頼の証である駅弁マークをパッケージに入れられるようになりました。今後長く愛されるような駅弁を作っていきたい。また、いろんなニーズに応えられるよう、冬に向けて加熱式容器を使ったホットバージョンも登場する予定です」と野口さん。

新千歳空港駅の名物駅弁になりそうな予感。秋はもちろん冬のホットバージョンにも期待できそうだ。