

駅弁カイト新書

2026.05.11

炙り豚丼 # 北海道新幹線開業10周年記念弁当 # 北海道新幹線 # 函館駅 # 駅弁 # 鉄道 # グルメ # 函館市

函館駅 炙り豚丼

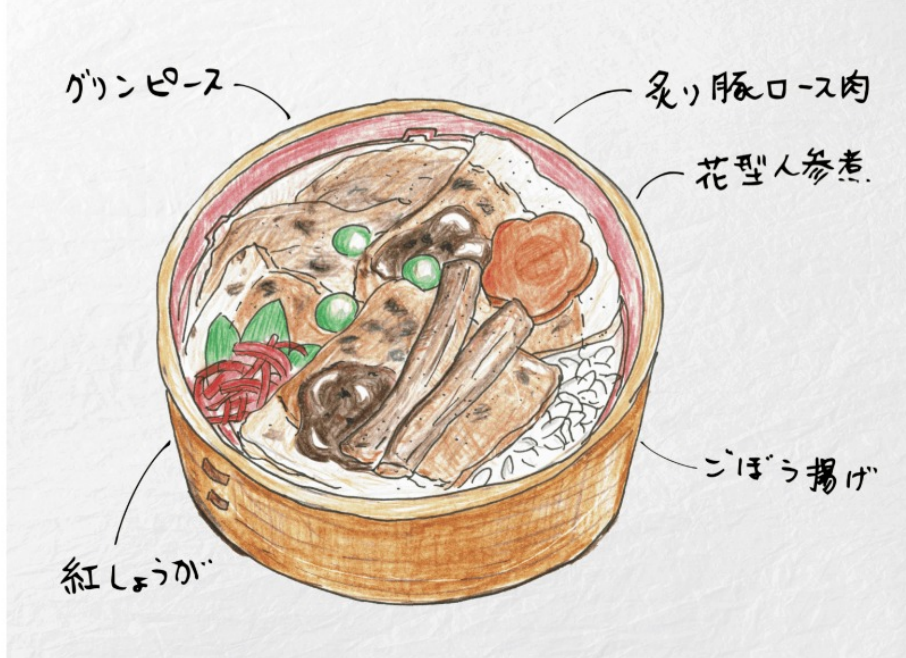
1,180円(税込)



常温でも美味しい豚丼でスタミナチャージ

札幌駅から乗車した特急北斗は、最初こそ空席もあったものの、南千歳・登別・洞爺と乗客が増え続け、ついには満席に。快晴の噴火湾を眺めながらしばらく進むと、外国人観光客の大半が新函館北斗駅で降りていきます。「ジャパン・レール・パス」を活用して、ここから新幹線で日本を巡るのかもしれない。かつて私もレールバスでヨーロッパを旅したものです。見知らぬ土地の旅で、乗り放題バスの存在がとても頼もしかったことを思い出しました。

函館駅に到着すると、ホームから感じる潮風で気分も爽快。改札口を出てすぐ右手にある「函館みかど」さんで、さっそく今回の駅弁を手に入れました。2025年7月に発売された「炙り豚丼」は、従来の「豚わっぱ飯」のリニューアル版。海外からの観光客が増えたことで、人気が高いお肉を使った駅弁を強化しようと開発されたものです。



直径13cmの丸い容器のふたを開けると、厚めの豚肉がぎゅっと4切れ詰まっています。まずはお肉とごはんを一緒にパクリ。常温の状態でも柔らかく、脂も固まることなく、炙った香ばしさとタレの味、そしてお米の甘みと旨味が口いっぱいに広がります。

森町産の豚ロース肉を軽く焼いてからタレに漬け、もう一度焼いて冷ましてからバーナーで炙って香ばしい焼き目をプラス。さらに盛り付けてからタレを後がけしているそうで、函館みかどの根本副工場長は「常温でも美味しい豚丼をめざして、特に香ばしさを残すのに苦心しました」と話してくれました。



お米は「ふっくらんこ」をメインにして旨味を強くしているそう。副菜は、ごぼう揚げと花の形に抜いた人参の煮物、彩りのグリンピースと紅しょうが。主役を引き立てる、ちょうどいい布陣です。



この駅弁にぴったりの飲み物を根本副工場長に尋ねると「やっぱりビールですね。炙った豚肉に良く合います」と即答。さらに、「これからの暑い季節、スタミナを付けるのにも最適ですよ」とのことでした。ビールを飲みながらの車内はもちろん、駅から近い「シーポート公園」で函館港と函館山を見渡しながらいただくのもおすすめです。

INFORMATION



炙り豚丼

価格	1,180円(税込)
販売場所	駅弁の函館みかど JR函館駅店(営業時間 6:00~18:00) 北海道四季彩館 新函館北斗ラッチ店(営業時間 7:00~20:00) 北海道四季彩館 新函館北斗ホーム店(営業時間 6:10~18:40 ※閉店休憩 8:00~9:00)
定休日	年中無休
問い合わせ	0138-83-7288 (駅弁の函館みかど弁当工場)

※情報は取材時のものです。最新情報は各公式サイト等をご確認ください。

TOPICS



北海道新幹線開業10周年記念弁当

2026年3月26日に開業10周年を迎えた北海道新幹線(新函館北斗~新青森間)。これを記念した駅弁が期間限定で販売中です。この連載で以前に紹介した函館駅「辣みがき弁当」の「みがき鯉の甘露煮」や、青森の郷土料理「貝焼き味噌」など、青函を代表する味覚がふんだんに盛り込まれています。北海道新幹線の車体が描かれたパッケージも印象的。販売は2026年7月中旬頃まで(無くなり次第、早期販売終了の可能性あり)の予定なので、ぜひお早めに!

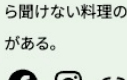
価格	1,980円(税込)
販売場所	(函館駅) 駅弁の函館みかどJR函館駅店 (新函館北斗駅) 北海道四季彩館 新函館北斗ラッチ店・新函館北斗ホーム店 (東京駅) 駅弁屋 祭 グランスタ東京
定休日	年中無休
問い合わせ	0138-83-7288 (駅弁の函館みかど弁当工場)

※情報は取材時のものです。最新情報は各公式サイト等をご確認ください。

文・イラスト



青山 剛晴 #フードプロデューサー
1973年生まれ、帯広市出身。フードプロデューサーとして飲食店のメニュー開発やテレビ制作、料理教室の開催など幅広く飲食に携わる事業を展開しており、テレビ番組やイベントなどでも人気を博している。エソシカ料理やアイヌの伝統料理への造詣も深く、近年は札幌市内のカフェを開業して「エソシカ食堂」という飲食イベントを不定期で開催している。著書に「青ちゃんの解決レシピ 今さら聞けない料理の基本」(エイチエス出版)、「青ちゃん流 失敗知らずの定番料理」(北海道新聞社)がある。



駅弁カイト新書 記事一覧はこちら >

この記事シェアする

