

～駅弁文化の魅力を伝える～  
フランス国鉄初の日本の駅弁売店がパリ・リヨン駅に期間限定オープン

- JR東日本グループでは「グループ経営構想V～限りなき前進～」において、新たな事業領域への挑戦として海外事業展開に取り組んでいます。今回その一環として、グループ会社の株式会社日本レストランエンタプライズ（NRE）が、フランスのパリ・リヨン駅で日本の駅弁を販売する駅弁売店『駅弁 EKIBEN』を12月1日より期間限定でオープンします。
- NREでは、これまでシンガポールと台湾でのイベントにおいて駅弁の催事販売を行っており、今回、海外での駅弁の更なる可能性を検証するために、和食人気があり“BENTO”の知名度が高いフランスのパリでの駅弁販売を行うこととしました。
- 駅弁売店では、フランスのシャロレー牛を使用したオリジナル弁当「パリ・リヨン弁当」や駅弁の定番である「幕の内折詰弁当」など、5種類の駅弁を販売します。また隣接するイベントスペースに駅弁の歴史や魅力を紹介するためのパネルや駅弁の掛け紙を展示し、日本で130年以上親しまれ、日本の食文化の一つとして定着している駅弁文化を紹介します。

### 1. 店舗概要

- 店舗名称 駅弁 EKIBEN
- 営業場所 フランス パリ・リヨン駅ホール2内
- 営業期間 2015年12月1日（火）～2016年1月31日（日）
- 営業時間 8時00分～20時00分
- 運営会社 株式会社日本レストランエンタプライズ
- 店舗面積 約16㎡



店舗イメージ



ポスターイメージ

※駅弁売店オープンに関して、現地にてマスコミ関係者向けのプレス発表会（試食付）を開催いたします。

- ・日時 2015年10月20日（火）～22日（木） 11時00分～16時00分
- ・場所 《BIS》 10 rue Saint Augustin 75002 Paris

## 2. 販売商品

### ■ BENTO PARIS-LYON

(パリ・リヨン弁当)

「フランスご当地食材のシャロレー牛を使用した和風弁当」

- ・価格:15€ (税込)
- ・内容: フランスのパリ・リヨン駅での店舗出店を記念し、フランスのご当地食材であるシャロレー牛をすき焼き風に味付けしました。フランス料理の構成である「前菜」「主菜」「主食」「デザート」で表現した和風弁当です。



### ■ BENTO MAKUNO-UCHI

(幕の内折詰弁当)

「日本の駅弁の定番を高級な折詰スタイルで表現」

- ・価格:15€ (税込)
- ・内容: 日本で古くから食べられている駅弁の典型的・代表的な存在です。サーモントラウトの塩焼き、玉子焼き、蒲鉾といった幕の内弁当にかかせないおかずの他、野菜の煮物や天ぷらなど、和食らしいおかずが詰まっています。



### ■ BENTO OMOTENASHI

(日本のおもてなし弁当)

「おもてなしの席で好まれる駅弁」

- ・価格:13€ (税込)
- ・内容: 寿司は「寿(ことぶき)」を「司(つかさどる)」という意味から、おもてなしの席で食べられる縁起の良いものとされています。寿司の他にも天ぷら、煮物といった日本の伝統食を詰め込んだ駅弁です。



### ■ MAKI SUKEROKU (助六寿司)

「日本の伝統芸能である歌舞伎に由来する名前がついた駅弁」

- ・価格:8€ (税込)
- ・内容: 「助六所縁江戸桜(すけろくゆかりのえどざくら)」の通称で、主人公の名前でもある「助六」に由来する駅弁で、太巻寿司、きゅうり細巻、かんぴょう細巻、いなり寿司が入っています。



### ■ BENTO ONIGIRI (おにぎり弁当)

「日本の駅弁の原点」

- ・価格:8€ (税込)
- ・内容: 日本最古の駅弁は1885年に宇都宮駅で販売された、おにぎりと沢庵を竹皮で包んだ「おにぎり弁当」というのが有力説です。炊き込みご飯のおにぎり、おかかおにぎり、鮭おにぎりに鶏唐揚げや海老フライなどのおかずを入れました。

