

まぐろの王様「本まぐろ」を贅沢に使用した駅弁がデビューします！

深浦町（青森県深浦町、町長：吉田満）、有限会社 幸福の寿し本舗（青森県青森市、代表取締役：工藤誠也）は、「青森県産本まぐろ使用 本まぐろ御膳」（税込1,300円）を販売いたします。

幸福の寿し本舗が開発・製造を手掛け、本マグロの水揚げ青森県内ナンバーワンを誇る深浦町が監修協力、株式会社日本レストランエンタプライズがリゾートしらかみ車内等で販売します。

また、JR東日本秋田支社は、五能線の新たな食の魅力として本商品のPRを行い、五能線とリゾートしらかみの魅力向上を図ってまいります。

【商品詳細】青森県産天然本マグロを味わえる贅沢駅弁について

青森県は、漁獲量が最も多い深浦町をはじめ、日本有数の天然本まぐろの産地で、県内各地で本まぐろを漁獲しています。その貴重な本まぐろを、ふんだんに使用したのが、この「本まぐろ御膳」です。

様々な調理方法でまぐろの美味しさを再発見していただき、最高級本まぐろ「青森まぐろ」を強く訴求・発信し、さらなる誘客と来訪するお客さま満足度をいっそう高めていきます。

| 商品名 | 青森県産天然本まぐろ使用 本まぐろ御膳 | |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 商品イメージ |  <p>弁当イメージ</p> |  <p>掛紙イメージ</p> |
| メニュー内容 | <p>①【まぐろそぼろ】しょうゆ味でご飯が進むまぐろそぼろは柔らかく玉子と食べると美味しさ倍増</p> <p>②【まぐろステーキ】「深浦マグロステーキ丼」をイメージし、下味をつけたサイコロ状のマグロの赤身をオープンであぶりました</p> <p>③【漬けまぐろ】しょうゆ・みりん・酒のたれに漬けたまぐろの赤身はたれの味が染みこんで、食べた瞬間に口いっぱい広がります</p> <p>④【漬けあぶり切り身】炙るとまたひと味違った食べ方が楽しめます</p> <p>⑤【ねぎとろ】中落ち（骨の隙間に残った部分）や脂身、頭の肉などを削ぎ取ったのがねぎとろです。ご飯との相性が抜群でこれだけでも十分満足のできる味です</p> <p>※【漬け物と煮物】大根の漬け物とにんじん・しいたけの煮物は、青森県の魚・野菜のだしで作った塩分控えめの「できるだし」（青森県が進める「だし」の旨味を活用し減塩推進活動の一環として開発された「だし商品」）で味付けされています</p> | |
| 発売日 | 2019年1月10日（木）から | |
| 販売価格 | 1,300円（税込み） | |
| 販売箇所 | 五能線リゾートしらかみ2号（車内販売）、4号（事前予約により販売） その他、新青森駅・盛岡駅で販売いたします。 | |
| 製造会社 | 有限会社 幸福の寿し本舗 青森市油川字柳川 92-6 | |
| PR方法 | 五能線の旅ガイドブック、びゅう旅行商品 リゾートしらかみの旅パンフレット、JR秋田支社ホームページでの紹介やFacebook等のSNS、首都圏観光キャラバン等において、五能線沿線の魅力向上のために情報発信をまいります。 | |