



2018年9月27日
東日本旅客鉄道株式会社
水戸支社

「駅弁味の陣 2018」開催に併せた新作駅弁の販売について

JR 東日本水戸支社では、10月1日から11月30日にJR東日本の駅弁 No1 を選ぶ「駅弁味の陣 2018」の開催に併せ、水戸支社が誇る海と山の新作駅弁を2種類、販売いたします。



1 概要

「駅弁味の陣」とは、駅弁のリブランディングをテーマとし、今年度で7回目を迎えます。駅弁は、地域の個性や華と技が詰まった日本固有の食文化であり、駅弁の醍醐味を広く発信することを目的としています。

2 駅弁紹介（※両駅弁とも10月1日からの販売です。）

- (1) 名称 常陸牛と茨城の栗めし
製造者 しまだフーズ有限会社（茨城県水戸市）
価格 1,250円（税込）
販売箇所 駅弁屋（「祭」：東京駅、「匠」：上野駅、「旨囲門」：大宮駅）、
New Days（水戸駅・勝田駅）
お品書き 茶飯・常陸牛のしぐれ煮・山菜きのこ・栗甘露煮・椎茸煮・花人参・ししとう素揚げ・錦糸卵・桜漬け
コメント 茨城のブランド牛である常陸牛のしぐれ煮と生産量日本一の茨城県産の栗を1つの駅弁にまとめました。茨城県産コシヒカリの味付けご飯と相性が良く、食べごたえ抜群の駅弁です。



※写真はイメージです。

- (2) 名称 うに貝焼き食べくらべ駅弁
製造者 株式会社アクアマリンパークウェアハウス（福島県いわき市）
価格 1,480円（税込）
販売箇所 駅弁屋（「祭」：東京駅）、美食ホテル（いわき店、湯本店）、
New Days（泉駅、湯本駅、いわき駅）
お品書き 酢飯、ウニの貝焼き、蒸しウニ、いくら、錦糸卵、生姜酢漬け
コメント いわき市の郷土料理と言われる「ウニの貝焼き」と天然食感の塩気のある「蒸しウニ」を食べくらべながらご堪能ください。いくらや錦糸卵が入ることにより、鮮やかな駅弁となっています。



※写真はイメージです。