



2015年1月15日
東日本旅客鉄道株式会社

アナタが選ぶ名物駅弁No.1
東日本 駅弁総選挙 「駅弁味の陣 2014」結果発表！

『駅弁 味の陣 2014』 駅弁大將軍決定！

べんとう
「米澤牛焼肉重松川辨當(山形)」

JR東日本では昨年に引き続き、平成26年10月1日～平成26年11月30日に知名度抜群の定番駅弁やその地域の食材や味にこだわった新作駅弁など、60種の駅弁の中から東日本の駅弁の最高峰を選ぶ「駅弁味の陣2014」を開催いたしました。各エリアでエントリーしたこだわりの駅弁に、多くのお客さまから応募を頂き、各賞が決定しましたのでお知らせいたします。

なお、駅弁大將軍には山形県の「米澤牛焼肉重松川辨當(株式会社 松川弁当店)」が選出されました。

<各賞の紹介>

駅弁大將軍 (アンケート投票で総合評価が最も高かった駅弁)

商 品 名:米澤牛焼肉重松川辨當(山形)

製 造 会 社:株式会社 松川弁当店

価 格:1,600円

紹 介 文:焼肉、肉団子と2種類の【米澤牛】の味が楽しめるお弁当です。秘伝のたれを絡めながら香ばしく焼いた焼肉と、甘酢あんかけを絡めた肉団子を噛みしめれば、甘みと肉汁が口いっぱい広がります。掛紙はレトロな仕上がりで奥羽本線開通時の立売販売を彷彿できます。



《お客さまの声》: 久しぶりに駅弁を食べたが、肉がおいしくて感動した。初めての米澤牛にはまりそう。米澤牛のうまさを引き立たせるあん和赤カブの酸味がマッチし美味しかった。

駅弁副将軍

(アンケート投票で総合評価が2番目に高かった駅弁)

商品名: 鶏樽めし(秋田)

製造会社: 株式会社 花善

価格: 1,100 円

(紹介文)

昭和45年～51年頃に販売され、当時を知るお客さまからは復刻を望む声が多く寄せられていた『鶏樽めし』。弁当容器は、当時のものを参考に金型から作り忠実に再現しました。また、鶏めしも当時のレシピで炊きあげ、出来る限り当時の味にこだわった一品です。

《お客さまの声》: ここまで徹底して「復刻」にこだわった駅弁は過去になかったのでは。当時の情景が浮かぶようなこだわりが感じられる。



駅弁大名

(アンケート投票で総合評価が3番目に高かった駅弁)

商品名: シウマイ弁当(神奈川)

製造会社: 株式会社 崎陽軒

価格: 800 円

(紹介文)

おかげさまで「シウマイ弁当」は、今年、還暦を迎えることができました。横浜名物シウマイをはじめ、筍煮、鮭の照り焼、鶏の唐揚げなど、一品一品のおかずファンがつくほど人気の駅弁です。経木の折、ごはんの炊き方など、お弁当の細部にまでこだわり抜いた崎陽軒の「冷めてもおいしい」モノづくりを感じてください。

《お客さまの声》: シウマイはもとより、たけの子、焼魚とバランス良くとてもおいしいです。冷めてもとても美味しく食べられるし、ごはんがいつもうまい!



味覚賞

(味の評価が最も高かった駅弁)

商品名: 米沢牛焼肉どまん中(山形)

製造会社: 有限会社 新杵屋

価格: 1,500 円

(紹介文)

米沢牛を自家製の焼肉ダレで漬け込んでから焼き上げ、山形県産米「どまんなか米」をふっくらと炊き上げたご飯の上に敷き詰めた贅沢なお弁当です。

《お客さまの声》: 牛肉どまん中も美味しかったが更に、米沢牛の肉の美味しさが良く伝わって来ました。冷めていてもお肉が柔らかくおいしかったです。



彩 賞

(見た目の評価が最も高かった駅弁)

商 品 名:津軽海峡 海の宝船(青森)

製 造 会 社:株式会社 吉田屋

価 格:1,200 円

(紹 介 文)



うに、いくら、玉子、とびっこ等を盛り付けた、色鮮やかなちらし風海鮮弁当です。

《お客さまの声》:散らされた具材たちが見事なまでに調和し、個々からは考えられない新しい美味しさを放っている。絶妙な味加減の酢飯。誰が主役であるわけでもなく、かつ脇役でもない。皆が集まってこそこの、「海の宝船」弁当なのだろう。

掛け紙賞

(掛け紙のデザインの評価が最も高かった駅弁)

商 品 名:みやぎ石巻大漁宝船弁当第2弾(宮城)

製 造 会 社:株式会社 日本レストランエンタプライズ 仙台調理センター

価 格:1,150 円



津波の被害に遭っても美味しいもの作りへの情熱はやみません。事業再建に挑む宮城・石巻市の中小企業が、心を込めて作った自慢の加工品の数々を、宝船を模した黄金の折箱へ彩り豊かに盛り付けました。石巻の食文化が花開く”大漁宝船”、さあ、出航です！

《お客さまの声》:パッケージの裏には、この「宝船」を作り上げた皆さんと、石巻の街が紹介されている。美味しい時間と復興の街の元気を届けてくれた皆さんに感謝しつつ、いつかきっと石巻の街をぶらり訪れてみたい！

郷土賞

(地域のこだわりとしての評価が最も高かった駅弁)

商 品 名:焼漬鮭ほぐし弁当(新潟)

製 造 会 社:株式会社 三新軒

価 格:1,080 円



焼いた鮭をタレに漬ける新潟の郷土料理「鮭の焼漬」を堪能できる逸品です。

《お客さまの声》:鮭そぼろはよくあるので、ほぐし身は食べ応えもありアイデアがとてもよく新鮮味が感じられた。

思い出賞

(旅の思い出として評価が最も高かった駅弁)

商 品 名:峠の釜めし(群馬)

製 造 会 社:株式会社 荻野屋

価 格:1,000 円



昭和 33 年の発売開始以来「安全・安心」をモットーに変わらぬ味を守り続けています。利尻昆布を使用し、しょう油ペースで炊きあげたコシヒカリと山里の幸 9 種類の具材で豊かな味わいが楽しめます。

《お客さまの声》:御飯に具のタレが十分に染み込み食材を立てています。山里の幸にも満足。これからもこの味を守って行って下さい。

そそられ賞

(「次回食べてみたい」との評価が最も高かった駅弁)

商 品 名:前沢牛ローストビーフ肉巻にぎり寿司(岩手)

製 造 会 社:株式会社 斎藤松月堂

価 格:1,350 円

(紹 介 文)



岩手県を代表するブランドである前沢牛のローストビーフをにぎり寿司に仕立てました。こくのある特製ダレも良く合い口の中ですとろける旨さです。

《お客さまの声》: ローストビーフのクオリティも高く、すし飯、ワサビとのバランスも絶妙でした。パッケージの容器(箱)の模様も和風で素敵でした。

初陣賞

(今回初出品で最も評価が高かった駅弁)

商 品 名:信州牛と松茸ごはん(長野)

製 造 会 社:株式会社 丸政

価 格:1,300 円

(紹 介 文)



直火で焼いたやわらかい A5 ランクの信州牛と、秋の味覚の代表松茸を、信州の雄大な車窓とともに味わっていただき、贅沢なひとときを感じていただけるお弁当です。

《お客さまの声》: 秋を感じさせる紅葉の柄が可愛い箱、そしてフタを開けたとたんフワーと松茸の香そして牛肉の炭火焼きがとても美味! 味、見た目とも大満足でした。