

2018年9月6日
東日本旅客鉄道株式会社
株式会社日本レストランエンタプライズ

～駅弁文化の魅力を伝える～ フランス国鉄パリリヨン駅で期間限定の駅弁売店をオープンします！

- JR東日本グループでは、グループ経営ビジョン「変革2027」において、世界を舞台にグループ力を総合・統合した国際事業のビジネスモデル構築に取り組んでいます。
- 東日本旅客鉄道株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：深澤祐二、以下「JR東日本」）と株式会社日本レストランエンタプライズ（本社：東京都台東区、代表取締役社長：日野正夫、以下「NRE」）は、株式会社花善（本社：秋田県大館市、代表者：八木橋秀一）、株式会社斎藤松月堂（本社：岩手県一関市、代表者：斎藤賢）、株式会社日本ばし大增（本社：東京都荒川区、代表者：黒田裕）、株式会社大船軒（本社：神奈川県鎌倉市、代表者：福田利幸）、株式会社淡路屋（本社：兵庫県神戸市、代表者：寺本督）と共同で、10月30日から11月30日まで、フランス国鉄パリリヨン駅で駅弁の臨時販売を行います。
- フランスでの駅弁の臨時販売は、2016年3月1日から5月26日に同駅で実施して以来、今回が2回目となります。今回はNREの駅弁のみを販売しましたが、今回は新たな取組みとして、日本を代表する老舗の駅弁会社5社が共同で駅弁を販売します。駅弁の特徴である「地産地消」の考えに基づいてフランス産の食材を使用した駅弁や、日本の味を盛り込んだ駅弁、今回のためだけに調製した限定駅弁など7種類の駅弁を販売します。
- 今回の取組みは、日本文化の素晴らしさを世界へ発信することを目的に日仏両国が共同で取り組んでいる「ジャポニスム2018」の参加企画に登録されています。

1. 店舗概要

【店舗名】	駅弁 EKIBEN
【場所】	フランス パリリヨン駅ホール2内
【営業期間】	2018年10月30日～11月30日
【営業時間】	8:00～19:30 ※10月30日のみ 11:00～19:30



店舗イメージ

2. 駅弁とは

駅弁とは「鉄道駅で販売している弁当」です。列車内で食べる単なる弁当という位置付けだけでなく、地方ごとの食材を使用する「郷土料理」としての意味があります。

駅弁の誕生には諸説ありますが、日本で最初の駅弁は1885年に上野から宇都宮まで鉄道が開通した際、栃木県宇都宮駅で販売した「おにぎり弁当」だといわれています。それから約130年後の現在、日本では約2,000種類以上の駅弁が販売されています。



メインビジュアル

3. 販売商品

■ 「鶏めし弁当」

【製造元】株式会社 花善 (秋田県)

【価格】12€ (税込)

【内容】 秘伝のスープと醤油で味付けしたご飯の上に、甘辛く煮付けた鶏肉をのせた一品です。メインとなるご飯は地元秋田県発祥のお米「あきたこまち」を使用し、日本と同じ製法で炊き上げています。JR 東日本主催「駅弁味の陣 2015」にて「駅弁大將軍」を受賞しました。日本ならではの懐かしい味付けをお楽しみください。

今回は特別に、販売当初の掛紙や今回の販売用にデザインした掛紙など5種類の掛紙をご用意しました。



創業明治32年11月15日
株式会社 花善



■ 「シャロレー牛あぶり焼き弁当」

【製造元】株式会社 斎藤松月堂 (岩手県)

【価格】14€ (税込)

【内容】 赤身が味わい深いフランス産シャロレー牛を醤油ベースの特性タレに漬け込み、炙り焼きにすることにより、醤油の香ばしい香りと上質な赤身の歯ごたえ・味わいにこだわり、風味豊かな駅弁に仕上げました。間に挟んだ玉子がアクセントとなり、牛肉とご飯を最後まで美味しく召し上がっていただけるようにしました。



■ 「菜食弁当」

【製造元】株式会社 日本ばし大増 (東京都)

【価格】10€ (税込)

【内容】 菜食主義の方にもお召し上がりいただけるように動物性食材を使用せずに作成した駅弁です。駅弁の特徴である地域の食材を使用し、ポルチーニ茸の炊き込みご飯や現地野菜を和食にアレンジしました。和食の基本であるだし汁にこだわり、付け合せに定番おかずの金平牛蒡、ご飯の上には錦糸玉子に見立てた大豆シートを千切りにし、山菜煮とともに彩りを加えました。わっぱ型の容器に盛り付けたお弁当を、日本らしい巾着袋に入れてご提供します。



■ 「幕の内 9の彩り弁当」

【製造元】株式会社 大船軒 (神奈川県)

【価格】15€ (税込)

【内容】 フランス料理のコースに見立て、前菜3種と米飯料理3種、魚料理と肉料理にデザートをつけて、9つに仕切った折箱に詰めました。駅弁の原点「地産地消」の考えにもとづき、フランスで手に入る食材を使用し、日本風に調理したお弁当です。フランスの方にも召し上がれるように、味付けもアレンジしました。日本の味を前菜からデザートまでお楽しみください。

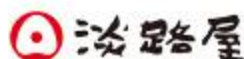


■ 「ひっぱりだこ飯」

【製造元】株式会社 淡路屋 (兵庫県)

【価格】14€ (税込)

【内容】 ひっぱりだこ飯は年間50万食を販売しています。主塔間の距離が世界最長の吊り橋「明石海峡大橋」の開通を記念して販売しました。当地明石はマダコの収穫量日本一。「見て楽しく、食べておいしい、持ち帰ってさらに嬉しい」をコンセプトに、食べる前から食べた後まで楽しんでいただける商品です。固くなりなりやすいタコを、ほどよい弾力を残しつつも軟らかく食べやすくなるよう試行錯誤を繰り返して、最良の調味料配合と炊き時間をあみだしました。



■ ジャポニスム 2018 記念駅弁「よりどりいなり弁当」

【価格】15€ (税込)

【内容】 ジャポニスム 2018 「EKIBEN JAPON」～Bento de la Gare～ 限定の記念駅弁です。今回出店する駅弁各社の自慢の味を「いなり」で表現しました。日本国内でも駅弁会社の共同開発による記念駅弁は過去に例が無く、日本の素晴らしい駅弁文化の魅力を紹介したいという大きな夢を実現した記念駅弁です。日本では「いなり」は鉄道旅行者の行楽弁当として食されることが多く、人気の高い庶民食です。

※「EKIBEN JAPON」～Bento de la Gare～ …駅弁会社共同催事プロジェクト名



■ JR 東日本・NRE 共同開発駅弁「E7 系新幹線弁当」

【価格】12€ (税込)

【内容】 JR 東日本と、駅弁販売会社である NRE による共同開発駅弁です。「チキン弁当」は 1964 年に誕生し、今なお東京駅で 50 年以上に渡って愛され続けている人気駅弁です。発売当初の日本では、洋食が珍しかったため高価な駅弁でしたが、現在では鶏の唐揚げやケチャップご飯が親しみやすい味として、子どもから大人まで世代を超えた根強い人気を誇る定番駅弁となりました。今回は E7 系の容器に盛り込みました。新幹線のお弁当容器は、小物入れとしてもお使いいただけます。



4. 「ジャポニスム 2018」とは

「ジャポニスム 2018」は、日仏友好 160 周年を記念し、日本文化の素晴らしさを世界へ発信する取組みとして 2016 年 5 月に日本とフランスの合意により実施が決定しました。

世界的に文化大国と知られ、また以前から日本文化のよき理解者であるフランスにおいて、2018 年 7 月～2019 年 2 月の 8 ヶ月間に渡り、展覧会、舞台公演、映画、生活文化など様々なイベントがパリ内外の 100 近くの会場で順次開催されます。

