



## 駅弁の丸政

2021年3月19日  
東日本旅客鉄道株式会社八王子支社  
株式会社丸政

### ワイン県やまなしの魅力を発信 JR東日本×丸政コラボ ワインに合う駅弁「ワインのめし」を販売します

- JR東日本と山梨を代表する駅弁会社「丸政」は共同で、山梨の魅力をたっぷり詰めこんだ駅弁「ワインのめし」を販売します。
- 「ワインに合う駅弁」をテーマに、山梨の魅力を熟知した甲府エリアのJR社員へアンケートを実施し、山梨県の選りすぐりの食材をふんだんに使用しました。
- パッケージはともに北杜市出身である堀内麻実さんが企画・監修、絵本作家のこいでなつこさんがイラストデザインし、山梨らしいキャラクターが電車で訪れる山梨の旅をワイン片手に楽しむ姿を表現しました。
- 発売を記念して、3月27日（土）・28日（日）に甲府駅改札前で、「ワインのめし」に合うワインとともに販売イベントを開催します。また、八王子駅「やまたまや」、三鷹駅「ニッポンスタンダード」でも特別販売します。

#### 1 商品内容

商品名：「ワインのめし」

「ワインのご飯(めし)」と「ワインを飲めし」を合わせたネーミングで甲州弁を取り入れました。

販売価格：1,500円（税込）

発売日：2021年3月27日（土）～

販売箇所：小淵沢駅 MASAICHI 本店

甲府駅 MASAICHI 甲府駅売店・上りホーム売店

新宿駅 駅弁屋「頂」

東京駅 駅弁屋「祭」



ワインに合う駅弁「ワインのめし」

#### (1) 製造会社

株式会社丸政（住所：〒408-0044 山梨県北杜市小淵沢町996）

株式会社「丸政」は大正7年4月、雑貨、すすらん餅を主力に中央線富士見駅構内にて立売営業開始し、テレビ朝日「探検レストラン」により生まれた弁当、「元気甲斐」をはじめとする人気駅弁を多数販売しております。

#### (2) 商品開発にあたって

ワイン県やまなしの魅力が詰まったおつまみにもなる駅弁を作り、山梨の魅力を発信したいという想いから、株式会社丸政の名取社長が中心となり「ワインに合う駅弁」を企画しました。

また、山梨エリアをよく知るJRの社員にもアンケートを取り、「山梨と言えばどのような料理を思い浮かべるか」「ワインに合う山梨の食材は何か」などのアイディアや意見を集約し、商品作りに生かしました。



(左から) 株式会社丸政 名取社長 名取会長 川添営業部長

### (3) パッケージデザイン

駅弁の丸政がある北杜市で生まれ育った堀内麻実さん（福祉の視点から地域を伝えるフリーマガジン「anko」編集長）と絵本作家のこいでなつこさんが、大人の女性の乙女心をくすぐるようなデザインで地元山梨を表現したいという思いから、このパッケージを作成しました。

「ワインのめし」のお料理から飛び出してきたワインきのこや甲斐サーモン、フジザクラポークやほうとうなどのキャラクターが、電車で訪れる山梨の旅を楽しむ姿を描き、今年生誕 500 年を迎えた武田信玄公も仲間に加わり、レトロで愛らしく表現しました。

旅の思い出に、自宅に飾っておきたいパッケージに仕上がりました。



パッケージイメージ



「ワインのめし」・お品書き  
(お弁当の詳細は【別紙】をご覧ください)

## 2 甲府駅にて期間限定の販売イベントを開催します

発売を記念して、「ワインのめし」の特別販売を実施し、ご購入頂いた方にノベルティ（オリジナルマスクケース）をプレゼントします。

また、「ワインのめし」に合うおすすめワインも販売します。

日時 3月27日（土）、28日（日） 11:00～18:00

場所 甲府駅改札前コンコース



オリジナルマスクケースイメージ

## 3 八王子駅「やまたまや」と三鷹駅「ニッポンスタンダード」にて特別販売を実施します

山梨県地産品を取り揃えている八王子駅「やまたまや」、三鷹駅「ニッポンスタンダード」にて、「ワインのめし」の特別販売を行います。ご購入頂いた方に、ノベルティ（オリジナルマスクケース）をプレゼントします。

日時・場所

八王子駅「やまたまや」 3月27日（土）、29日（月） 11:00～（各日限定30個）

三鷹駅「ニッポンスタンダード」 3月27日（土） 11:00～（限定30個）

※各イベントは、予告なく中止する場合がございます

【別紙】「ワインのめし」のご紹介



①	②	③
④	⑤	⑥
⑦	⑧	⑨

①	ワインきの子と小エビのアヒージョ	ニンニクとオリーブオイルで煮込んだ料理。料理の味を妨げることなく頂ける辛口の白ワインがおすすめ。
②	牛肉炭火焼き 白ワイン仕立て	自家製焼肉のたれに白ワインを使用しています。そのたれに牛肉を漬け込んで炭火でジューシーに焼き上げました。赤ワインでも白ワインでもおいしく頂ける一品。
③	甲州ほうとうグラタン	甲州名物ほうとうを、ホワイトソースでグラタンに仕上げました。洋風のほうとうには白ワインがおすすめ。
④	甲州フジザクラポークのかつサンド	ジューシーな富士桜ポーク使用のかつサンドには赤ワインがおすすめ。
⑤	甲斐サーモンのマリネ	山梨の魚甲斐サーモンを使用したマリネ。白ワインでさっぱりといかがでしょうか。
⑥	甲州地鶏テリヤキチキン	歯ごたえがよい地鶏のテリヤキチキンには赤ワインがおすすめ。
⑦	チーズケーキ・レーズンパン	デザートには、ワインと相性のよいチーズとレーズンを使用したチーズケーキとレーズンパン。白ワインでも赤ワインでもお楽しみ頂けます。
⑧	甲州鳥もつ煮	山梨のB級グルメで有名なメニュー。ニワトリのモツを砂糖と醤油で照り煮した地元料理。甘辛い味付けのため、フルボディの赤ワインとのマリアージュがおすすめ。
⑨	ドライフルーツとチョコレート	赤ワインと白ワインどちらでもお好みで合わせて頂けますドライフルーツと、一口サイズのチョコレートを詰め合わせました。