

平成25年8月30日
東日本高速道路株式会社
ネクセリア東日本株式会社

宮城県と岩手県の「恵」を味わえる『どら弁当』2品が新登場！ ～東北地方の銘品の味を首都圏で楽しむことができます～



NEXCO東日本(東京都千代田区)は、9月1日(日)に『どら(道楽)弁当』シリーズの新作『宮城の恵 和牛 すき焼弁当』(880円:税込)と『岩手の恵 菜・彩・鶏 醤油麴焼弁当』(880円:税込)を発売します。

この『どら弁当』は、東北の復興を応援しているYahoo! JAPANと共同開発した復興を応援するお弁当であり、宮城県と岩手県の食材をふんだんに使用した「こだわりの逸品」に仕上げました。

『宮城の恵 和牛 すき焼弁当』には、宮城県産の『宮城和牛』を、『岩手の恵 菜・彩・鶏 醤油麴焼弁当』には、岩手県の銘柄鶏『菜・彩・鶏』を使用しており、両県の「恵」を存分に味わうことのできるお弁当となっています。

また、販売箇所は、首都圏近郊にお住まいのお客さまに東北地方の銘品の味わいを楽しんで頂きたいという思いから、東北道 蓮田SA及び佐野SAで販売いたします。

ドライブのお供にぜひとも新作どら弁当をご賞味ください。



「宮城の恵 和牛 すき焼弁当」

- 販売価格 880円(税込)
- 販売日 9月1日(日)より通年販売
- 販売箇所 東北道 蓮田SA(上下線) [埼玉県蓮田市]
佐野SA(上下線) [栃木県佐野市]

「岩手の恵 菜・彩・鶏 醤油麴焼弁当」

※お弁当の販売ひとつにつき50円が、東北の復興応援として寄付されます。

◆「宮城の恵 和牛 すき焼弁当」

- 販売価格 880円(税込)
- 販売日 通年販売
- 販売箇所
 東北道 蓮田SA(上下線)
 [埼玉県蓮田市]
 佐野SA(上下線)
 [栃木県佐野市]



○弁当の内容

メニュー	主な食材	産地
和牛すき焼煮	牛肉(宮城和牛) しいたけ にんじん こんにゃく	宮城県 宮城県 宮城県 ※(収穫時期により変更があります) 群馬県
生昆布巻き煮	昆布	三陸産
青菜の漬物	青菜	宮城県
ご飯	米(ササニシキ)	宮城県

○ご紹介

お子様からご年配の方まで幅広い年齢層の方々に人気のある『すき焼き』をどら弁当に仕立てました。主役の牛肉は、柔らかな肉質と甘みを味わっていただける、宮城県産の『宮城和牛』を使用し、たっぷりご飯に盛り付けました。

『生昆布巻き煮』は、肉厚ながらも柔らかい食感を楽しんでいただける、三陸産のものを厳選して使用しています。

また、箸休めには『青菜の漬物』を盛り付けました。爽やかな風味とシャキッとした歯ごたえを楽しんでいただける宮城県の銘品です。

ご飯には、あっさりした風味と、口の中ではらりとほぐれる食感、冷めても美味しいという特徴を備え、現在でも寿司店などで根強い人気を誇る宮城県産のササニシキを使用しています。

○駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

和牛にゴボウ、糸コンニャク。鍋のすき焼きをそのまま詰めたようなゴージャスさ。

三陸産の昆布や青菜漬けなど強力な副菜陣が脇を固めています



旅行ジャーナリスト
小林 しのぶ

◆「岩手の恵 菜・彩・鶏 醤油麴焼弁当」

- 販売価格 880円(税込)
- 販売日 通年販売
- 販売箇所
東北道 蓮田SA(上下線)
[埼玉県蓮田市]
佐野SA(上下線)
[栃木県佐野市]



○弁当の内容

メニュー	主な食材	産地
菜彩鶏醤油麴焼	鶏肉(菜・彩・鶏)	岩手県
菜彩鶏そぼろ煮	鶏肉(菜・彩・鶏) 鶏卵	岩手県 国内産
南蛮味噌漬け	南蛮	岩手県
味ご飯	米(ヒメボレ)	岩手県

○ご紹介

メイン食材となる鶏肉は、岩手県が誇る銘柄鶏の『菜・彩・鶏』を醤油麴に漬け込んでから、さらに裏面に醤油麴を塗り込み、こんがり焼き上げました。主に植物性の飼料を使って生育されているので、鶏肉特有のクセや臭みがなく、冷めても柔らかいので、鶏肉が苦手な方でも美味しく召し上がっていただけます。

『菜・彩・鶏のそぼろ煮』は、ひき肉を適度な甘辛味の炒り煮に仕上げています。

『南蛮味噌漬け』は、岩手県産の南蛮を使用して、ピリツとした辛さのなかにも旨味を感じていただける、後を引く味わいです。

また、ご飯は岩手県産のヒメボレを使用して鶏肉のダシと焼き鳥のタレで炊き上げた、味ご飯としており、鶏肉の旨味を心ゆくまでお楽しみいただけるどら弁当となっております。

○駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

岩手の銘柄鶏『菜・彩・鶏』に醤油麴を合わせてうまみが倍増！
鶏と卵のそぼろの配分にもこだわった何度でも食べたくなる弁当です。



旅行ジャーナリスト
小林 しのぶ

【「どら(道楽)弁当」のコンセプト】

- ・地域を代表する特産物、食材を使用
- ・500 円～1,000 円程度のお手頃な価格
- ・ドライブ(道)とともに、お手軽に楽しめる

この3つのコンセプトに合うものとして、旅行ジャーナリストとして活躍する小林しのぶさんが監修し、おすすめするものです。



「どら弁当」シリーズの詳細は、「ドラぶら」の専用ページをご参照ください。

<http://dorabento.driveplaza.com/>

(小林しのぶさんプロフィール)

- ・千葉県生まれ、旅行ジャーナリスト、駅弁愛好家。
- ・年間150日以上を旅に費やし、4,000個以上の駅弁を食破。
- ・『「駅弁」知る、食べる、選ぶ』(JTBパブリッシング)、『ニッポン駅弁大全』(文藝春秋)などの著書のほか、日経新聞空弁ランキングの選定など、弁当の専門家として幅広く活躍。