



2024年12月19日
株式会社京王百貨店

今年で開催60回目！1/4(土)から過去最長19日間の駅弁大会が開幕します

「第60回 元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」

会期:2025年1月4日(土)～22日(水)

会場:京王百貨店 新宿店7階 大催場

営業時間:10時～20時 <15日(水)17時最終日[22日(水)]は18時閉場>

*インターネット受注・販売は2024年12月27日(金)10時～2025年1月20日(月)



京王百貨店 新宿店では、百貨店の物産展としては最大級の規模・売上を誇る、年に一度の名物催事「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」(以下、駅弁大会)を、1月4日(土)～22日(水)の19日間【展開期間①=1月4日(土)～8(水)、展開期間②=1月9日(木)～15日(水)、展開期間③=1月16日(木)～22日(水)】で開催します。

1966年から歴史を途絶えさせることなく開催してきた「駅弁大会」は今大会で60回目を迎えます。交通網の発達や鉄道技術の進化により乗車時間が短縮され「車内で食べる駅弁ニーズ」は減少しているものの、昨今は各地の食文化に根差した多種多様な駅弁が注目され、旅先でご当地グルメとして楽しむほか、容器のコレクションをするなど駅弁の楽しみ方も多様化しています。そこで第60回大会では、長く愛される名物駅弁はもちろん、駅弁調製元が工夫や挑戦を続け生まれた新たな駅弁の味わい、どちらの魅力も楽しんでもらいたいという想いを込めて“懐かしい味、新しい味わい”をテーマに“過去最長会期の19日間で47の駅弁調製元が実演販売で登場します。より多くの方に多彩な楽しみ方で駅弁の魅力に触れていただくことで、駅弁大会、ひいては駅弁業界を盛り上げ、この先の未来へつないでいく大会を目指します。

◎駅弁大会とは…

“歴史・規模・集客、いずれも当社No.1の名物催事”

全国各地の駅弁が集い、地域を象徴する食材や独自の調理法で作られた味の競演が繰り広げられる様は、いつからか「駅弁甲子園」と呼ばれるようになりました。1966年2月開催の第1回大会以降、今回で60回目を迎えるロングヒット催事です。



第59回大会(2024年)の会場の様子

※駅弁大会に関する最新情報は京王百貨店公式HP でご確認ください



- <第60回大会概要> ※マーク：(新)・・・新たな味わいが楽しめる企画/(旧)・・・懐かしさあふれる名物駅弁を楽しめる企画
- ◇47の駅弁調製元が実演で出店。実演・輸送あわせて約350種類の駅弁が登場。
 - ◇(新) 食べ進めるごとに味わいに変化！「6層ミルフィーユ駅弁」
 - ◇駅弁大会名物企画が復活！「至高の美味 ブランド牛対決～近江牛×佐賀牛×神戸牛～」
& 「海のごちそう頂上対決～カニ×ウニ×アワビ～」
 - ◇(新)(旧) 食べ応え抜群！シェアしても楽しい！「新幹線旅グルメ6マス弁当」
 - ◇「がんばれ！ローカル線」のと鉄道
 - ◇観光列車の駅弁がやってくる！「りゅうぐうの舞」
 - ◇(新) 温めて味わう“駅弁×ご当地ラーメン”のコラボレーション
 - ◇(旧) 第1回大会販売当時の掛け紙を復刻！（販売個数ベスト5のみ限定で復刻）
 - ◇そのほか、スイーツから惣菜までそろう「うまいもの」は83店が出店

■60回大会記念企画①「6層ミルフィーユ駅弁」**実演** **初登場**

大会60回目を迎えられたことに感謝を込めて、これまでで初めての試みとなる豪華食材とご飯を6層に重ね合わせた駅弁を展開。贅沢感と宝探しのようなワクワク感を追求した、食べ進めるごとに食材と味わいの変化が楽しめる駅弁です。食材の味を引き立て、最後まで美味しく食べられるよう各調製元がこだわったご飯の味付けも必見です。



写真左から

●福井県 北陸新幹線／福井駅 **展開期間①・②**

「越前甘エビとイクラの贅沢海鮮重」2,480円 各日400食販売予定

若狭小浜の郷土料理「焼き鯖」を押し寿司に仕立てた駅弁「焼き鯖すし」が人気の調製元「若廣」。甘みが強くとろけるような食感が特徴の福井県産の甘エビに、国産サバを特製醤油で漬けた漬け鯖、イクラ、本ズワイガニを贅沢に楽しめる6層に仕上げました。異なる薬味を合わせた酢飯による“味変”も楽しめます。

福井県産甘エビとイクラ醤油漬	※6層イメージ
ミョウガ刻み酢飯	
カニ棒身と玉子焼き	
ガリとゴマの酢飯	
漬け鯖	
大葉刻み酢飯	

●茨城県 常磐線／水戸駅 **展開期間①・②**

「ひたち牛 三種味くらべミルフィーユ弁当」2,200円 各日400食販売予定

地元駅弁の復活をかけた2011年に販売開始した「常陸牛 牛べん」が人気の調製元「しまだフーズ」。甘めのタレで味付けした常陸牛のそぼろ、白ご飯との相性も抜群の常陸牛のすき焼き、一番上には常陸牛ステーキを贅沢にのせた常陸牛の美味しさが詰まった弁当です。ご飯は茨城県産コシヒカリを使用します。茨城が誇るブランド牛「常陸牛」の美味しさはもちろん、読み間違える方も多いいわれている“常陸(ひたち)”という名前をもっと身近に感じてもらいたいという想いも込めて開発した新作です。



常陸牛ステーキ
バターライス
常陸牛そぼろ・海苔
茶飯
常陸牛すき焼き・錦糸玉子
白飯

※6層イメージ

●北海道 函館本線／旭川駅 **通期**

「ほたて華寿しの海鮮ミルフィーユ弁当」2,700円 各日400食販売予定

1899年創業、北海道・旭川駅の立売からはじまった「旭川駅立売商会」は地元を代表する老舗調製元。一番上には北海道産ホタテを花びらのように見立ててたっぷりとのせ、見た目の華やかさにもこだわった弁当です。ウニ、イクラ、ズワイガニ、鮭のたたきなど計8種の海鮮が贅沢に一度で味わえます。

ホタテ・ウニ・イクラ・カニ
酢飯
鮭のたたき大葉入り
酢飯
サーモンフレーク・サーモンの切り身・ししゃも卵
酢飯

※6層イメージ

■60回大会記念企画②「復活！対決企画」**実演**

全国各地の食材が集まる駅弁大会ならではの特徴を活かして、地域は違えど同じ食材やテーマ性の駅弁の食べ比べを楽しみ、日本各地の風土や食文化の特徴、魅力に触れていただくことをテーマにしています。第33回大会(1998年)から実施している人気企画がコロナ禍を乗り越え5大会ぶりに完全復活します。

この対決企画をきっかけに「牛肉どまん中」(2000年の牛肉対決で初登場し実演販売個数ランキングにおいても2位を獲得。以降24年連続ベスト10入り)など、スター駅弁の仲間入りを果たした駅弁も。

「至高の美味 ブランド牛対決～近江牛×佐賀牛×神戸牛～」 対決シリーズ 第42弾

肉系駅弁に定評のある調製元が作る、ブランド牛を堪能できる新作が登場します。



写真左から

●滋賀県 東海道本線／草津駅 **通期**

「近江牛【極スペシャル】」2,300円 各日600食販売予定 **初登場**

1889年、草津駅開業とともに創業した老舗調製元「南洋軒」。59回大会の実演個数販売ベスト3にランクインした駅弁「近江牛 極」がパワーアップして対決企画に登場。通常品よりカットステーキ60%増量で登場した前回ですが、今回の「近江牛【極スペシャル】」ではカットステーキをさらに10%増量。ご飯の上の半分の面に特製の割下で仕上げたすき焼き、ショウガをトッピング。もう半分の面に、ピリッとした甘辛さが美味しい焼肉に糸唐辛子をのせ、その上にさしが入った近江牛ステーキを贅沢に全面に盛りつけて仕上げます。

●佐賀県 佐世保線／武雄温泉駅 **通期**

「佐賀牛サーロインステーキ&赤身ステーキ弁当」2,200円 各日500食販売予定 **初登場**

佐賀県武雄温泉駅構内にカフェを構える調製元「カイロ堂」。佐賀県を拠点に焼肉店も展開しており、佐賀牛を一頭買いし上質な肉にこだわった肉弁当が充実する、九州駅弁グランプリ3連覇の有名店です。A5等級の佐賀牛のサーロイン・赤身のステーキを贅沢に盛り合わせた佐賀牛の旨味を堪能できる弁当が登場します。



●兵庫県 山陽本線／西明石駅

「神戸牛のすきやきと肉めし弁当」 2,280円 各日500食販売予定 **展開期間①・②** **初登場**

1903年創業、関西屈指の老舗駅弁調製元「淡路屋」。カレー風味のご飯に牛肉を敷き詰めた長年愛される神戸の名物駅弁「肉めし」と特製タレで味付けした神戸牛のすき焼きを一度に楽しめる弁当が登場します。肉めしの牛肉は、ローストビーフ風にじっくりと焼いた神戸牛をのせて仕上げます。

「海のごちそう頂上対決～カニ×ウニ×アワビ～」 対決シリーズ 第43弾

海鮮系駅弁の中でも人気の高い食材をメインに据えた新作が登場します。



写真左から

●北海道 根室本線／釧路駅 **通期** **初登場**

「道産三大蟹ちらし」 2,592円 各日500食販売予定

1917年創業、カニをはじめとする海の幸を使用した駅弁に定評がある「釧路祥館」。北海道産の毛ガニ棒肉、花咲ガニ棒肉、タラバガニのフレークを贅沢に盛り合わせた弁当です。

●福島県 常磐線／いわき駅 **展開期間①・②** **初登場**

「うに貝焼きと生雲丹合盛り弁当」 2,880円 各日200食販売予定

郷土料理・うに貝焼きを主役にした「うに貝焼き食べくらべ弁当」が人気の「小名浜美食ホテル」。生ウニのとろけるような食感と甘みを堪能できる新作駅弁です。中央には「うに貝焼き」をのせたうにつくしの弁当。

●北海道 函館本線／小樽駅 **通期** **初登場**

「あわび・かき・ホタテ食べ比べ弁当」 2,650円 各日200食販売予定

北海道小樽駅の有名駅弁「海の輝き(2,430円)」を手掛ける「小樽駅構内立売商会」。贅沢に蝦夷アワビを中央にのせた新作が登場。香ばしく焼いた北海道産ホタテ貝柱に甘辛く味付けしたカキ、北海道産ホタテ、本ズワイガニの棒肉、ウニ、イクラ計7種類の海鮮をたっぷり楽しめます。

■60回大会記念企画③「食べて旅する日本一周6マス弁当」 **実演** **京王百貨店限定**

昨年、新宿店と同じく60周年を迎えた東海道新幹線。今回で駅弁大会が60回目を迎えることにちなんで新幹線の停車駅で販売している各地域の駅弁を6マスに詰めた弁当を実演販売します。各地の名物駅弁を新たな形で楽しめます。 **※駅での販売はございません**



<東海道新幹線編>

2,500円 各日150食販売予定 **展開期間①・②**

- 静岡駅「元祖鯛めし」
- 豊橋駅「稻荷寿し」
- 名古屋駅「松浦の味噌ヒレカツ重」
- 岐阜羽島駅「ひつまぶし弁当」
- 米原駅「近江牛ステーキ&焼肉弁当」
- 京都駅「きつねの鶏めし」

<上越・北陸新幹線編>

3,000円 各日150食販売予定 **展開期間①・②**

- 東京駅「東京しゅうまい弁当」
- 新潟駅「えんがわ押し寿司」
- 加賀温泉駅「加賀のかにすし」
- 富山駅「源 ぶりかまめし」※輸送
- 福井駅「焼き鯖すし」
- 福井駅「越前かにめし」



＜北海道・東北・山形新幹線編＞

2,500円 各日150食販売予定 **展開期間③**

- 東京駅「そば屋の天むす」
- 宇都宮駅「復刻とりめし」
- 米沢駅「牛肉どまん中」
- 福島駅「うに貝焼き食べくらべ駅弁」
- 仙台駅「厚切り真たん 牛たん弁当」
- 新函館北斗駅「練みがき弁当」

＜山陽・九州・西九州新幹線編＞

3,000円 各日150食販売予定 **展開期間③**

- 西明石駅「ひっぱりだこ飯」
- 姫路駅「どっさり牡蠣めし」
- 博多駅「かしわめし」
- 広島駅「夫婦あなごめし」
- 長崎駅「ながさき鯨カツ弁当」
- 出水駅「極 黒豚めし」

■「がんばれ！ローカル線」

日本各地で地域の生活や観光を支えるローカル線に注目した同企画。人口減少や観光客の減少などの影響で赤字路線が増加し、一部路線では廃線やバス転換が検討される地域がある中、駅弁大会をきっかけに、知名度アップや集客につなげて地元の活力をあげてほしいという思いを込めて、第40回大会(2005年)から開催しています。

●石川県 のと鉄道／能登中島駅 **実演 展開期間①・②**

「能登中島駅弁冬の贅『能登のかきめし』」1,680円

各日400食販売予定 **初登場**

今大会では、能登の冬の味覚「能登かき」を使った弁当を実演販売します。能登の食材の魅力をもっと多くの方に届けたいという思いを込めて、能登中島駅構内の売店を運営・弁当を手掛ける「駅マルシェわんだらあず」が今大会に向けて開発しました。餌であるプランクトンが豊富な七尾湾で育った能登かきは生育が早く1年で出荷できることから、小粒ながら肉厚で凝縮された旨み、濃厚な甘みが特徴です。能登かきの出汁が入った出汁巻き玉子ものせて仕上げます。 **※期間中は会場でのみの販売**

【ほか実演販売で登場する石川県の駅弁】

●石川県 北陸新幹線／加賀温泉駅

「輪島朝市弁当」1,300円 **実演 通期**

1896年創業の老舗調製元「高野商店」。輪島の朝市をイメージして、能登の海の幸をたくさん詰め合わせた「輪島朝市弁当」が10年ぶりにリニューアル。カキ飯に、サザエのいしる煮、ブリ角煮、タラの子旨煮、バイ貝うま煮、中島菜の堅豆腐など、能登の美味しさが詰まった駅弁です。

■10年ぶりに実演販売で登場！「あなごめし」

●広島県 山陽本線／宮島口駅 **実演 展開期間③**

「あなごめし」2,700円 各日1000食販売予定

第50回大会(2015年)で10年以上の交渉が実り、実演販売した「あなごめしうえの」の「あなごめし」。現地でもお昼過ぎには完売してしまうことも多く、なかなか手に入らないと大人気の駅弁です。50回大会出店時も整理券の配布開始わずかですと終了と大好評で、以降も歴代の駅弁大会担当者が交渉を続け、10年ぶりに念願の実演販売が実現します。

※販売方法などの最新情報は京王百貨店公式HPをご確認ください





■観光列車の駅弁がやってくる！

●鹿児島県 指宿枕崎線／指宿駅 **実演** **展開期間③**
 「りゅうぐうの舞」1,600円 各日300食販売予定 **初登場**

鹿児島中央駅と指宿駅を結ぶ九州旅客鉄道の特急列車「指宿のたまたま箱」の車内受取限定「指宿のたまたま箱弁当」をモチーフにした弁当が実演販売で登場します。鹿児島県大隅産のウナギを使用した「うなぎおにぎり」、霧島熟成豚“ひなもりポーク”を使用した「ひじき肉巻おにぎり」、鹿児島県産の黒米、枕崎産のカツオミソを使用した「黒米おにぎり」、霧島産黒酢による「レッドキャベツ黒酢おにぎり」など6種のもてまりおにぎりやさつま半島南端黒豚カツ、南九州産のタマゴを使った玉子焼き、串木野産のさつま揚げ、垂水産カンパチの照焼き、枕崎産カツオ腹皮の塩焼き、ひなもりポークのごぼう焼きといった鹿児島食材を楽しめる弁当です。



■「第60回記念 特製どんぶり企画」

第50回(2015年)大会から続く恒例の記念井企画。その年の干支をモチーフにした井のデザインと底面に入った駅弁大会ロゴが特徴で、中身を毎年変えて販売しています。

●静岡県／「こだわりそばの鯛めし」1,950円
 各日150食販売予定 **実演** **展開期間①・②** **特別企画品**

60回目を迎えた今大会の記念どんぶりを手掛けるのは1889年の創業、「元祖鯛めし」で知られる「東海軒」。醤油の味付けご飯に、独自の製法による甘い味付けの鯛のそぼろをまぶした「元祖鯛めし」に、ヒメ鯛の煮付けをのせて仕上げます。同店ならではのふんわりとした鯛そぼろの食感にもこだわっています。

※駅での販売はございません



＜今大会限定で第50～59回大会の記念どんぶりを輸送コーナーで販売＞

輸送コーナーにてこれまでの第50～59回大会で販売していた記念井を今大会限定で販売します。井の中身も復刻するため、あの味をもう一度食べたかった、どんぶりをコレクションしたかったという方は特に必見です。

■駅弁×ご当地ラーメン **実演** **展開期間③**

第48回大会(2013年)に登場し、個性派駅弁、“駅麺”ともいわれた“駅弁×ラーメン”のコラボレーション弁当が今大会、新たなラインアップで登場します。加熱式容器で温めて、駅弁とラーメンを一度に楽しめます。



●鹿児島県 九州新幹線／出水駅
 「鹿児島黒豚炙り焼豚ラーメンとまかない角煮めし」1,650円 各日400食販売予定

鹿児島県産の黒豚や黒毛和牛を使った駅弁が人気の調製元「松栄軒」。同店の角煮めしと相性抜群の鹿児島黒豚のチャーシューをのせたとんこつラーメンをセットにしました。

●茨城県 常磐線／水戸駅
 「常陸牛 牛べんとあんこう味噌ラーメン弁当」1,650円 各日400食販売予定

人気駅弁「常陸牛 牛べん」となめらかで濃厚なあん肝、あんこう煮をトッピングしたラーメンを一緒に味わえます。



●北海道 千歳線／新千歳空港駅

「駅めん 吉山商店×美食千歳」1,650円 各日300食販売予定

北海道札幌市を中心に展開している味噌ラーメンの人気店「吉山商店」と南千歳駅、新千歳空港で弁当を展開する「美食千歳」がコラボレーション。「吉山商店」監修による札幌油そばとかにめしが楽しめる弁当です。

■第1回大会販売当時の掛け紙を復刻！（販売個数ベスト5のみ限定で復刻）

通期 ※駅での販売はございません

① 「元祖かに寿し」(鳥取県 山陰本線 鳥取駅) 1,480円

輸送

② 「九尾釜めし」(栃木県 東北本線 黒磯駅) 1,000円

輸送 ※当時とは別の調製元が受け継ぎ復刻予定

③ 「えびめし弁当」(新潟県 上越線 新津駅) 1,380円

輸送

④ 「いかめし」(北海道 函館本線 森駅) 990円

実演

⑤ 「うなぎ飯」(静岡県 東海道本線 浜松駅) 1,500円

輸送 ※中身は「うなぎまぶし」です

① ② ③ ④ ⑤



■ひっぱりだこ飯 大集合 **輸送** **展開期間③**

●兵庫県 山陽本線／西明石駅「ひっぱりだこ飯」1,380円

真だこと、穴子そして、季節の野菜を、独自に焼き上げた蛸漁に使用する蛸壺風の陶器に盛り付けた味と容器、両方でお楽しみいただける人気駅弁。人気キャラクターをはじめ鉄道や兵庫県警などさまざまな企業や団体とコラボレーションした 20 種類のひっぱりだこ飯が大集結します。



イメージ

■<輸送コーナー>初登場の駅弁も多数！

ラインアップ一例 **輸送**

①



②



③



④



① 京都府 東海道新幹線／京都駅「東海道新幹線寿司の旅」1,780円 **通期**

② 大阪府 東海道新幹線／新大阪駅「新大阪駅60周年記念弁当MIRAI」1,380円 **通期**

③ 東京都 東海道新幹線／東京駅「東海道新幹線弁当ありがとうドクターイエローT4編成引退ver」1,300円
※1/14(火)から販売

④ 「寝台特急テールマーク弁当『北陸』」2,350円 通期 ※JR東日本商品化許諾済

※輸送コーナーでは、全国各地のワンカップが約47種集結する「日本全国ワンカップ選手権」を初展開します。



■ 駅弁の具材が入ったおにぎりが楽しめる！ **実演** 展開期間①・②

沖縄のソウルフードといわれる、ポー玉(スパムと玉子焼きを挟んだおにぎりサンド)。トッピングのアレンジが豊富で食べ応えがあり、子どもから大人までワンハンドで手軽に楽しめる。昨今のおにぎりブームでさらに注目を集めています。ポー玉をきっかけに若い世代の方たちにももっと地域ならではの駅弁の味を知ってもらいたい、また、コラボレーションによる駅弁の新たな味わいを楽しんでもらいたいという想いを込めた企画です。

【沖縄のポークたまごおにぎり専門店「がんにゅう」×駅弁 ラインアップ】



各種各日60食販売予定

- ① ながさき鯨カツ弁当おにぎり【鯨カツ】(長崎本線/長崎駅) 756円
- ② 焼き鯖すしおにぎり【焼き鯖】(北陸新幹線/福井駅) 756円
- ③ たけだの穴子めしおにぎり【穴子】(山陽本線/姫路駅) 1,080円
- ④ 近江牛ステーキ&焼肉弁当おにぎり【近江牛ステーキ&焼肉】(東海道本線/草津駅) 1,296円

※【 】内は使用具材 ※駅での販売はございません