

平成28年3月4日
東日本高速道路株式会社東北支社
ネクセリア東日本株式会社東北支店

『どら(道楽)弁当』の新作を発売します！ ～ 石巻産真穴子を使用した“どら弁当”が登場！～



NEXCO東日本東北支社(仙台市青葉区)と、ネクセリア東日本株式会社東北支店(仙台市青葉区)は、3月19日(土)から新作『真穴子道楽(まあなごどうらく)』(4切 1,200円、8切 2,000円:税込)を新たに発売します。

国内有数の穴子の漁場である三陸沿岸・金華山沖から石巻魚市場に水揚げされた「真穴子」を使用しております。

本商品には、棒寿司に最適なサイズのみを厳選し、一尾、一尾手作業で丁寧に捌いた「真穴子」を使用しており、シャリの中にも刻んだ穴子をふんだんに入れることで贅沢なお寿司が完成しました。

ドライブとともにお手軽に楽しんでいただける4切の商品。お土産やご家庭用として喜ばれる8切の商品をラインナップしている新作『どら弁当』をぜひお楽しみください。



「真穴子道楽(まあなごどうらく)」

○販売価格 4切 1,200円(税込) 8切 2,000円(税込)

○販売期間 4月から10月までの土曜のみ限定販売

なお、新規販売を記念して3月19日(土)、26日(土)も販売いたします。

○販売箇所 東北自動車道 菅生PA(上下線)[宮城県柴田郡]
長者原SA(上下線)[宮城県大崎市]

○ご紹介

国内有数の穴子の漁場である三陸沿岸・金華山沖から石巻魚市場に水揚げされた「真穴子」を使用しております。棒寿司に最適なサイズを厳選し、柔らかく・ふっくらとした「真穴子」を一尾、一尾手作業で丁寧に捌いております。

シャリは宮城県石巻市にある水田で、農薬、化学肥料を一切使わずに収穫された「ササニシキ」を使用しています。あっさりとしていて独特の風味と甘みがある「ササニシキ」は、冷めても味が落ちない特徴があり、シャリにふさわしい品種として知られております。

シャリの中にも刻んだ穴子をふんだんに入れており、穴子の魅力を存分に楽しめる贅沢なお寿司が完成しました。

宮城県の食材にこだわって作り上げた「真穴子道楽」をぜひご賞味ください。

【「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つのコンセプトに適うものとして、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、「ドラぷら」の専用ページをご参照ください。

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

○駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

[真穴子道楽(まあなごどうらく)]

石巻産のマアナゴを自家製だれにつけて炙ったあと、さらに煮てタレをさっとひと塗り。

香ばしくて深みのある味わいのある見事な棒寿司に仕上げました。

ご飯の中にも刻みアナゴがたっぷり詰まって、まさにアナゴ三昧！

お土産にも絶対のおすすめです。



旅行ジャーナリスト
小林しのぶ

(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。