

平成25年3月21日
東日本高速道路株式会社
ネクセリア東日本株式会社

『どら(道楽)弁当』の新作を発売します！ ～ 春の新作6品が新登場！～



NEXCO東日本(東京都千代田区)は、3月23日(土)から北海道や東北など、東日本エリアの魅力的な、その地域ならではの食材をふんだんに使用した春の新作『どら(道楽)弁当』6品を発売します。

いずれも、お手頃な価格で、ドライブとともにお手軽に楽しんでいただける商品です。
行楽や旅行のお供に、ぜひ『どら弁当』をお楽しみください。



「番屋弁当」

○販売価格 580円(税込)

土日祝日限定販売

○販売箇所

道央道 輪厚PA(上下線)

[北海道北広島市]

駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

道内屈指の海産物専門店が作るどら弁当は、こだわりの天然素材を詰めた”漁師”の献立。塩糍でうまみ成分を増した焼き鮭は食通も唸らせる極め付きの味です。



「ハスカップ助六ちゃん」

○販売価格 580円(税込)

土日祝日限定販売

○販売箇所

道央道 輪厚PA(上下線)

[北海道北広島市]

駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

北海道初登場のハスカップご飯を海苔巻きとなり寿しに仕上げました。さわやかな酸味と華やかな色が食欲をそそります。ご飯は冷えてもおいしい道産米のほしのゆめを使用しています。



「杜仲茶ポーク味噌漬弁当」

○販売価格 950円(税込)

土日祝日限定販売

○販売箇所 東北道 岩手山SA(上下線)

[岩手県八幡平市]

駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

こんなにおいしい豚肉があったなんて！ 畜産王国いわてが誇る杜仲茶ポークは煮ても焼いても柔らかく、調理したての味わいです。豆板醤入りの、ほんのり薫る味噌がミソですね。



「福島おこわむすび弁当」

○販売価格 760円(税込)

土日曜日限定販売

○販売箇所 東北道 安達太良SA(上下線)

[福島県本宮市]

駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

お花見や紅葉狩りにも持っていきたい満足満腹弁当。三春の三角揚げやエゴマ豚の肉団子などおこわ・おかずはすべて手作りで、盛りつけや彩りもきれいです。末永く愛されていくどら弁当になること間違いなしです。



「魚沼おにぎり 越後の実り」

○販売価格 550円(税込)

土日祝日限定販売

○販売箇所 関越道 越後川口SA(上下線)

[新潟県長岡市]

駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

日本が世界に誇る米「魚沼産こしひかり」を使ったシンプルなおにぎりは、噛み締めるほどにうまみ・あまみが広がります。箸が不要なエコ弁で、さっとおにぎりを取り出せる食べやすさも魅力です。



「彩の国 まるごと弁当」

○販売価格 980円(税込)

土日祝日限定販売

○販売箇所

関越道 高坂SA(上下線)[埼玉県東松山市]

圏央道 狭山PA(外回り)[埼玉県狭山市]

駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

フタを開けたらきっと笑顔がこぼれるでしょう。黒豚、しゃくし菜、サツマイモなどなど、彩の国さいたまの確かな食材を、秘伝のみそだれで知られる「ひびき」が華やかなどら弁当に仕上げました。食べたらずかきに自慢したくなる、とびきりのうまさ詰まっています。

[新作商品の概要]

◆「番屋弁当」

- 販売価格 580円(税込)
- 販売日 土日祝日限定
- 販売箇所
道央道 輪厚PA(上下線)
[北海道北広島市]



○弁当の内容

メニュー	主な食材	産地
塩麴漬け焼き鮭	鮭	北海道
一口手まり筋子	筋子	北海道
とろろ昆布	とろろ昆布	北海道
数の子醤油漬け	数の子	道内加工
大根の漬物	大根	北海道
ご飯	米(ほしのゆめ)	北海道

○ご紹介

漁師が漁場の近くの海岸に建てる作業場兼宿泊施設である『番屋』。そんな『番屋』で食べられてきた漁師の料理をイメージし、道内屈指の海産物専門店「佐藤水産鮎株式会社」と共同で開発したどら弁当です。

ご飯には、炊きあがり柔らかでふっくらとした食感が特徴の北海道産米『ほしのゆめ』を使用し、そのおかずとして、北海道を代表する食材をふんだんに盛り込みました。

「塩麴漬けの焼き鮭」は、塩麴にじっくりと漬けこんだ天然物の鮭を使用して丁寧に焼き上げることに
より通常の塩焼き鮭とは異なる、まろやかな風味を楽しんでいただけます。磯の香りが食欲をそそると
ろろ昆布に、ほどよい塩加減の鮭の筋子、数の子の醤油漬けなど、いずれもご飯のお供にぴったりのお
かずです。

○駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

道内屈指の海産物専門店が作るどら弁当は、
こだわりの天然素材を詰めた”漁師”の献立。
塩麴でうまみ成分を増した焼き鮭は食通も唸らせる極め付きの味です。



旅行ジャーナリスト
小林 しのぶ

◆「ハスカップ助六ちゃん」

- 販売価格 580円(税込)
- 販売日 土日祝日限定
- 販売箇所
道央道 輪厚PA(上下線)
[北海道北広島市]



○弁当の内容

メニュー	主な食材	産地
鮭のちゃんちゃん焼き	鮭	北海道
小豆入り稲荷寿司	小豆	北海道
	ハスカップ	北海道
	米(ほしのゆめ)	北海道
鮭ルイベ漬け入り海苔巻	鮭	北海道
	ハスカップ	北海道
	米(ほしのゆめ)	北海道
松前漬け入り海苔巻	松前漬け	北海道
	ハスカップ	北海道
	米(ほしのゆめ)	北海道
北寄わさび入り海苔巻	北寄わさび	道内加工
	ハスカップ	北海道
	米(ほしのゆめ)	北海道
ハスカップゼリー	ハスカップ	北海道

○ご紹介

このどら弁当のメイン食材であるハスカップはビタミンC、アントシアニン、カルシウムなどを豊富に含んでおり、ジャム、果実酒やお菓子の加工用として北海道では広く栽培されています。

このハスカップを北海道産米『ほしのゆめ』と一緒に炊き上げたハスカップご飯をいっぱい詰めた『小豆入り稲荷寿司』。またハスカップご飯に北海道の海の幸を贅沢に組み合わせた『鮭ルイベ漬け入り海苔巻き』、『松前漬け入り海苔巻き』、『北寄わさび入り海苔巻き』。

いずれも、ハスカップならではの爽やかな酸味と鮮やかな彩りをお楽しみいただけます。

さらに、北海道を代表する郷土料理で、漁師まちの名物として有名な『ちゃんちゃん焼き』には天然物の鮭を使用するなど、北海道を満喫できるお弁当に仕上げました。

○駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

北海道初登場のハスカップご飯を海苔巻きと
いなり寿しに仕上げました。さわやかな酸味と華やかな色が
食欲をそそります。

ご飯は冷えてもおいしい道産米のほしのゆめを使用しています。



旅行ジャーナリスト
小林 しのぶ

◆「杜仲茶ポーク味噌漬弁当」

- 販売価格 950円(税込)
- 販売日 土日祝日限定
- 販売箇所
東北道 岩手山SA(上下線)
[岩手県八幡平市]



○弁当の内容

メニュー	主な食材	産地
豚肉の味噌漬け	杜仲茶ポーク	岩手県(八幡平市)
きんぴらごぼう	ごぼう にんじん	岩手県 岩手県
ほうれん草のソテー	ほうれん草	岩手県
ご飯	米	岩手県

○ご紹介

メインメニューである『豚肉の味噌漬け』は、地元八幡平市で杜仲茶の微粉末を飼料に混ぜて育てたブランド豚の『杜仲茶ポーク』を使用しています。この肉の特徴である臭みがなく、焼いても煮込んでも柔らかく、かつ甘みのある肉質を存分に味わうことができます。また、肉を漬け込んだ味噌には、『杜仲茶ポーク』の肩ロース肉にあうように、試行錯誤のうえ調合した味噌を使用しており、豆板醤の辛味を加え、ご飯によく合う味付けに仕上がっています。

ご飯とお肉の間には、食感のアクセントとしても楽しんでいただけるよう岩手県産の『きんぴらごぼう』を挟みこみました。

副菜には岩手県産のほうれん草をソテーにしたものを盛り付け、お弁当に彩りを添えています。

ご飯については、もちもちとした食感と粘りで、冷めても美味しいと評価されている、東北の代表的な銘柄米『あきたこまち』を使用しています。

なお、容器は、『杜仲茶ポーク』をより一層美味しく食べていただきたいという想いから、電子レンジ対応の容器を使用しておりますので、ぜひとも温めてご賞味ください。

このどら弁当には、岩手の食材を消費することにより、岩手の復興応援の気持ちを込めております。

○駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

こんなにおいしい豚肉があったなんて！ 畜産王国いわてが誇る杜仲茶ポークは煮ても焼いても柔らかく、調理したての味わいです。豆板醤入りの、ほんのり薫る味噌がミソですね。



旅行ジャーナリスト
小林 しのぶ

◆「福島おこわむすび弁当」

○販売価格 760円(税込)

○販売日 土日曜日限定

○販売箇所

東北道 安達太良SA(上下線)
[福島県本宮市]



○弁当の内容

メニュー	主な食材	産地
おむすび(おこわ2種)	もち米(こがねもち)	福島県
三角油揚げのサラダコロッケ【通常期】	三角油揚げ じゃがいも	福島県三春町 福島県(時期により他県産使用)
三角油揚げの伊達鶏コロッケ【夏季】	三角油揚げ 伊達鶏	福島県三春町 福島県
とん玉(肉団子揚げ)	エゴマ豚	福島県
味噌かんぶら(子芋の油みそ炒め)	じゃがいも	福島県(時期により他県産使用)
きんぴら	人参、蓮根、牛蒡	福島県(時期により他県産使用)
辛み大根の漬物	大根	国産
笹団子	新粉	福島県産

○ご紹介

福島の復興を応援しつつ、皆で楽しく食べてもらえるような願いを込めて、福島の食材を一杯に詰め込んだ「おむすび」弁当を開発しました。

おむすびには、ねばりの強いもち米の王様ともいわれる福島県産「こがねもち」を使用しました。味は、2種類あり牛蒡・人参・油揚げ、切り昆布と一緒に炊き込んだ自慢の「味おこわ」と金時豆の入った桜色の「さくらおこわ」があります。

おかずの「三角油揚げのサラダコロッケ」は、このどら弁当を共同開発した地元で弁当を製造する「さくら」のオリジナルメニューです、地元三春町の名物「三角揚げ」のサクサクとした食感と、まろやかなポテトサラダがマッチした、これまでにない逸品です。夏場にはポテトに代わり、独自の飼育法で育てた地元のブランド鶏「伊達鶏」のミンチを詰め込み、ジューシーなコロッケが味わえます。

肉団子揚げである『とん玉』には、えさにエゴマを混ぜて育てた福島県産のブランド豚『エゴマ豚』を使用。つけ合わせには、福島の郷土料理『味噌かんぶら』と、厚切りにして歯ごたえのある『きんぴら』に『辛み大根の漬物』を添え、故郷の手料理を意識したお弁当に仕上げました。

デザートは自家製「笹団子」は小包みで、食後のおやつとして楽しめます。

容器には、天然素材の井草を使用し、食事の際の楽しさの演出や記念として、本格会津塗のフォークを添えています。ぜひ、このどら弁当を食べた記念にお持ちください。

○駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

お花見や紅葉狩りにも持っていきたい満足満腹弁当。

三春の三角揚げやエゴマ豚の肉団子などおこわ・おかずはすべて手作りで、盛りつけや彩りもきれいです。

末永く愛されていくどら弁当になること間違いなしです。



旅行ジャーナリスト
小林 しのぶ

◆「魚沼おにぎり 越後の実り」

- 販売価格 550円(税込)
- 販売日 土日祝日限定
- 販売箇所
関越道 越後川口SA(上下線)
[新潟県長岡市]



○弁当の内容

メニュー	主な食材	産地
塩おにぎり	米(魚沼産こしひかり) 藻塩(笹川流れ藻塩)	新潟県長岡市川口 新潟県村上市
かぐらなんばん味噌おにぎり	米(魚沼産こしひかり) かぐらなんばん	新潟県長岡市川口 新潟県長岡市川口 ※10月～5月…炙り 6月～9月…海苔
しょうゆおこわおにぎり	もち米(こがねもち) ささげ	新潟県長岡市川口 新潟県長岡市川口
車麩の甘辛煮	車麩	新潟県三条市加工
さつまいも胡麻餅	さつまいも	新潟県長岡市川口
季節の香の物	大根(11～3月) きゅうり(4～10月)	新潟県長岡市川口 新潟県長岡市川口

○ご紹介

このどら弁当は、米どころ新潟のお米のおいしさを感じられるように、長岡市川口の農業生産者のお母さんを中心に構成する団体「いもっ娘」と共同で開発しました。

メインメニューである「おにぎり」は、個性的な3種類の味を楽しむことができます。

魚沼産こしひかりで握った「塩おにぎり」は、美しく清らかな海といわれている村上市の海“笹川流れ”から採取した藻塩を使用しており、素材のおいしさをそのまま味わうことができます。

長岡特産の野菜かぐらなんばん(神楽南蛮)を使用した「かぐらなんばん味噌おにぎり」は、南蛮特有のさわやかな辛味とこしひかりの甘みを絶妙なバランスでマッチングさせたおにぎりです。

餅米の王様といわれる「こがねもち」を使用した「しょうゆおこわおにぎり」は、長岡・中越地方の郷土料理である醤油おこわを使ったこの土地ならではの味を楽しむことができます。

新潟県三条市の特産品である車麩を使用した甘辛煮や米粉入りさつまいも胡麻餅、季節のお新香(大根の辛子漬・きゅうり漬)も味わえます。

更に、外で食べやすいように透明なシートでそれぞれのおにぎりを包み、おかずも竹フォークで簡単に食べられるように工夫しました。

○駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

日本が世界に誇る米「魚沼産こしひかり」を使ったシンプルな

おにぎりは、噛み締めるほどにうまみ・あまみが広がります。

箸が不要なエコ弁で、さっとおにぎりを取り出せる食べやすさも魅力です。



旅行ジャーナリスト
小林 しのぶ

◆「彩の国 まるごと弁当」

○販売価格 980円(税込)

○販売日 土日祝日限定

○販売箇所

関越道 高坂SA(上下線)
[埼玉県東松山市]

圏央道 狭山PA(外回り)
[埼玉県狭山市]



○弁当の内容

メニュー	主な食材	産地
彩の国 黒豚ハンバーグ	彩の国 黒豚	埼玉県(深谷市)
野菜のソテー	たまねぎ いんげん	埼玉県(季節により他県も使用)
やきとん(黒豚)	彩の国 黒豚	埼玉県(深谷市)
やきとん(かしら)	豚肉	九州産
やきとり(もも)	鶏肉	群馬県
みそだれ	みそ	埼玉県
軟骨入り鶏つくね	鶏肉	国内産
のらぼう菜おしとし	のらぼう菜	埼玉県(比企郡)
厚焼き玉子	鶏卵	埼玉県
ねぎの梅肉マリネ	ねぎ	埼玉県(季節により他県も使用)
根菜の煮物	にんじん ごぼう	埼玉県(季節により他県も使用)
しゃくしな入りご飯	しゃくし菜 米	埼玉県(秩父市) 埼玉県(川越市)
芋ようかん	さつまいも	埼玉県(季節により他県も使用)

○ご紹介

埼玉県のキャッチフレーズは『彩の国』。そのキャッチフレーズの『彩り』をテーマに、様々な美味しさをぎゅっと詰め込みました。

東松山市の名物である『やきとん』は、ピリ辛風味の味噌だれで召し上がっていただきます。

肉のキメが細かく、歯切れの良さと柔らかい食感が特徴の『彩の国 黒豚』を使用したハンバーグは、お肉の旨味を存分にお楽しみいただけます。

比企郡の特産野菜である『のらぼう菜』のおひたしや、秩父郡の名物である『しゃくし菜漬け』入りのご飯など埼玉県産の食材を彩りよく賑やかに盛り込み、見た目にも楽しんでいただけるお弁当になっています。

○駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

フタを開けたらきっと笑顔がこぼれるでしょう。

黒豚、しゃくし菜、サツマイモなどなど、彩の国さいたまの確かな食材を、秘伝の味噌だれで知られる東松山市の焼き鳥屋「ひびき」が華やかなどら弁当に仕上げました。

食べたら誰かに自慢したくなる、とびきりのうまさが詰まっています。



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/>

(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。