

平成26年3月20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！
 ～「牛たん」と「伊達鶏」をふんだんに使用した“どら弁当”がリニューアルして登場！～



NEXCO東日本(東京都千代田区)は、3月21日(金・祝日)から『どら(道楽)弁当』シリーズの『牛たんと伊達鶏 たんどり弁当』(1,050円:税込)をリニューアルして、新発売します。

宮城県の名物『牛たん』は、リニューアル前のお弁当と比べ厚さが約1.5倍となり、枚数も2枚から3枚に増量しています。また、福島県で飼育された銘柄鶏『伊達鶏』は、これまでの醤油ダレから仙台味噌を使った味噌焼きにし、より風味豊かなお弁当となっています。

更に、いつでも温かいお弁当をお楽しみいただけるように、弁当の容器には、新たに加熱機能付容器を使用しており、行楽や旅行の際に、いつでもどこでも温めてご賞味いただけます。



「牛たんと伊達鶏 たんどり弁当」

- 販売価格 1,050円(税込)
- 販売日 3月21日(金・祝日)より土日祝日の限定販売
- 販売箇所 東北道 長者原SA(上下線) [宮城県大崎市]
 菅生PA(上下線) [宮城県村田町]
 国見SA(上下線) [福島県国見町]

◆「牛たんと伊達鶏 たんどり弁当」

○販売価格 1,050円(税込)

○販売日 土日祝日限定

○販売箇所

東北道 長者原SA [宮城県大崎市]

菅生PA [宮城県村田町]

国見SA [福島県国見町]



○弁当の内容

メニュー	主な食材	産地
牛たん塩焼き	牛たん	ニュージーランド産
牛たんそぼろ	牛たん	ニュージーランド産
伊達鶏の味噌焼き	伊達鶏、味噌	鶏:福島県産、味噌:宮城県産
万来漬け	きゅうり、大根、人参	国産(主に山形県産)
麦飯	うるち米(ひとめぼれ)、麦	米:宮城県、麦:国産

○ご紹介

牛たんは、これまでのお弁当と比べ1.5倍分厚くカットし、2枚から3枚へ増量。炭火でじっくり焼くことで、味・量・食感ともに牛たん本来の“旨味”を存分に楽しめる一品としました。伊達鶏は、これまでの醤油ダレの味付けから、仙台味噌を使用した味噌焼きにすることで、より風味豊かな味わいになりました。また、これらに牛たんそぼろを添えることにより、醤油の香ばしい味つけと、牛たんならではの歯ごたえを楽しむことができ、地元の方にも思わず「おっ?」と思われるような新しい食べ方を提案しています。更に、ご飯には麦めしを使い、牛たんの「塩味」、伊達鶏の「味噌味」と相性抜群で食べ応えのあ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

宮城代表は、うまみが弾ける炭火焼きの牛たん。

福島代表は仙台味噌の芳醇な味が食欲をそそる伊達鶏。

素材も調理も一切手抜きなしのゴージャスな肉飯をアツアツでどうぞ。

珍しい牛たんのそぼろ入りです。宮城と福島のうまいもんコラボに感動!



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。

