

平成26年4月25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！ ～ 栃木の食材をふんだんに使った、彩りあざやかな“どら弁当”が新登場～



NEXCO東日本(東京都千代田区)は、4月26日(土)から『どら(道楽)弁当』シリーズの春の新作『やしゅうま野州旨いものいろどり彩』(650円:税込)を発売します。

この『どら弁当』は、栃木県産の鶏肉・野菜や県特産の干瓢・ゆばといった食材を使用し、見た目も彩りあざやかで、カロリー控えめな栄養たっぷりのお弁当となっています。

行楽や旅行のお供に、ぜひ新作のどら弁当をご賞味ください。



「野州旨いもの彩」

- 販売価格 650円(税込)
- 販売日 4月26日(土)より土日祝日の限定販売
- 販売箇所 東北道 上河内SA(上下線) [栃木県宇都宮市]
東北道 矢板北PA(上下線) [栃木県矢板市]

やしゅう いるどり
◆『野州旨いもの彩』

- 販売価格 650円(税込)
- 販売日 土日祝日限定
- 販売箇所
東 北 道 上河内SA(上下線)
[栃木県宇都宮市]
矢板北PA(上下線)
[栃木県矢板市]



○弁当の内容

メニュー	主な食材	産地
炊き込みご飯	芋がら、米	栃木県産
干瓢とにらの細巻	干瓢、にら	栃木県産
鶏の幽庵焼き	いっこく野州どり	栃木県足利市、鹿沼市産
にら出汁巻玉子	那須御養卵、にら	栃木県産
煮物	ゆば 野菜各種(ごぼう、人参)	栃木県産

○ご紹介

わらびと芋がらを使い、薄口醤油とみりんで炊き込んだ栃木県の伝統的な山菜ごはんを錦糸玉子で包み込みました。また、栃木県が誇る生産量日本一の干瓢を煮しめにしたものと、にらをごま油で味付けした2種類の細巻寿司、同じく煮しめにした干瓢を巻きたいなり寿司にしました。

主菜には、栃木県足利市、鹿沼市で飼育された貴重な「いっこく野州どり」を醤油・みりん等で漬け込み、ゆずで味にアクセントを付け幽庵焼にしました。

さらに、味が濃いと評判の那須御養卵の出汁巻玉子には栃木県産のにらを入れ彩り豊かに仕上げるとともに、栃木県産のゆばと根菜の煮物など、盛り沢山な内容となっております。

○駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

定番の巻き寿司と稲荷をたっぷりの野菜の煮物とともに盛り込みました。

野菜も鶏もご飯も栃木県産の食材をふんだんに使用しました。

ゆばもニラもカンピョウも、“野州”にはこんなにうまいものが揃っているんですよ！



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。