

平成26年5月30日
東日本高速道路株式会社
ネクセリア東日本株式会社

べんとろ かお ぶた にだんかさ
『どら(道楽)弁当』春の新作『香り豚の二段重ね弁当』を発売！
～埼玉県唯一のSPF豚「香り豚」を使用した“どら弁当”が三芳PA(下り)に新登場～



NEXCO東日本(東京都千代田区)は、5月31日(土)から『どら(道楽)弁当』シリーズの春の新作『香り豚の二段重ね弁当』(777円:税込)を三芳PA(下り)において発売します。

この『どら弁当』のメイン食材である埼玉県産の『香り豚』は、ジューシーで柔らかく旨みがたっぷり。付け合わせには、埼玉県産の玉茷蒟煮と、香ばしく焼き上げた長ネギ、そして蒸かしサツマイモ煮を盛り込み、お肉と野菜の旨みを堪能できるお弁当となっています。

ぜひ、行楽や旅行のお供に、新作のどら弁当をご賞味ください。



「香り豚の二段重ね弁当」

- 販売価格 777円(税込)
- 販売日 5月31日(土)より土日祝日の限定販売
- 販売箇所 関越道 三芳PA(下り線) [埼玉県三芳町]

◆ 『^{かお}香り豚^{ぶた}の二段重ね^{にだんかさ}弁当^{べんとう}』

- 販売価格 777円(税込)
- 販売日 土日祝日限定
- 販売箇所 関越道 三芳PA(下り線)
[埼玉県三芳町]



○弁当の内容

メニュー	主な食材	産地
香り豚ロース焼き	香り豚	埼玉県加須市(松村牧場産)
玉蒟蒻煮	蒟蒻	埼玉県産
長ネギ焼き(味噌ダレ)	長ねぎ	国産
サツマイモ煮(醤油バター風味)	サツマイモ	国産
刻みしゃくし菜漬け炒め	しゃくし菜	埼玉県産
ご飯	米(コシヒカリ)	新潟県産

○ご紹介

『香り豚』は、埼玉県内で唯一SPF豚を生産している松村牧場で飼育された豚です。SPF豚とは、レベルの高い管理技術をもった農場で飼育され、安全・安心・美味しさを追求した豚です。

その『香り豚』のロース肉を使用し、ジューシーで甘みがあり、冷めても柔らかい食感を堪能していただくために、味付けはシンプルにしました。『香り豚』は二段重ねに敷き詰め、食べ応えもあります。

また、副菜には、醤油でうすく味付けした埼玉県産の玉蒟蒻、香ばしく焼いた長ネギに味噌ダレをかけ、長ネギの甘味を引き立たせました。

蒸かしたサツマイモは、鰹だし、醤油、バターで煮付けたことにより、煮物にもデザートにもなる絶妙な味付けに仕上げました。

新潟県産コシヒカリを使用した、刻みしゃくし菜漬け炒めの混ぜご飯は、『香り豚』のロース肉とも相性抜群です。『香り豚の二段重ね弁当』をぜひご賞味ください。

○駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

刻みしゃくし菜漬け炒めを混ぜ込んだご飯と香り豚のロースがミルフィーユ状に交互に詰められ、それはそれは美しく贅沢な弁当。香り豚はやわらかく肉のうまみがたっぷり。付け合わせの焼きネギ、醤油バター風味のサツマイモ煮まで手抜きは一切なし！何度でもリピートして食べたくなる優れた味です。



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。