

平成26年7月18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』夏の新作を発売します！ ～ 東日本エリアの魅力的な食材をふんだんに使用した新作2品が登場！～



NEXCO東日本(東京都千代田区)は、7月19日(土)から東日本エリアの魅力的な食材をふんだんに使用した新作『どら(道楽)弁当』2品を発売します。

今回は、たらこをたっぷり炊き込んだご飯の上に、東北産の「焼きあなご」、「帆立」、「いくら」を豪快に盛り込んだ『まるごと漁師のたらこめし』と岩手県産の銘柄豚とわさびを取り合わせた『杜仲茶ポークヒレかつサンド』が加わります。

いずれも、お手頃な価格で、ドライブとともに手軽に楽しんでいただける商品です。

ぜひ、夏の行楽や旅行のお供に、『どら弁当』をご賞味ください。



「まるごと^{りょうし}漁師のたらこめし」

○販売価格 900円(税込)
 土日祝日限定販売

○販売箇所
 東北道 羽生PA(上り線)
 [埼玉県羽生市]



「杜仲茶^{とちゅうちゃ}ポーク ヒレかつサンド」

○販売価格 550円(税込)
 土日祝日限定販売
 販売期間 4月～10月までの間

○販売箇所
 東北道 岩手山SA(上下線)
 [岩手県八幡平市]

【新作商品の概要】

◆『まるごと漁師のたらこめし』

- 販売価格 900円(税込)
- 販売日 7月19日(土)より販売開始予定
(土日祝日限定)
- 販売箇所 東北自動車道 羽生PA上り線
[埼玉県羽生市]



『まるごと漁師のたらこめし』は、たらこをたっぷり炊き込んだ

ご飯の上に東北産の『焼きあなご』、『帆立』、『いくら』を豪快に盛り込みました。

たらこは、『明太子』と『焼きたらこ』の2種類を使用し、それぞれの食感と美味しさを楽しんでいただけます。

『焼きあなご』は、肉厚で柔らかく、三陸産の『帆立』と『いくら』は、大振りで食べ応えのあるものを使用しています。

『茎若布』も三陸産のものを使用し、食材の美味しさを楽しんでいただけるよう薄味に仕上げています。

また、ご飯には、あっさりとした風味と、口の中ではらりとほぐれる食感をもち、冷めても美味しい宮城県産のササニシキを使用しています。

ぜひ、この機会に、東北産の食材にこだわって作り上げた『まるごと漁師のたらこめし』をご賞味ください。

○弁当の内容

メニュー	主な食材	産地等
明太子	たらこ	加工地：宮城県、産地：アメリカ、ロシア
焼きたらこ	たらこ	
焼きあなご	穴子	産地：宮城県石巻産
帆立	帆立	産地：宮城県三陸産、岩手県三陸産、青森県三陸産
いくら	いくら	
茎若布の甘酢和え	茎若布	
ガリ	甘酢生姜	国産
なた豆	なた豆	
たらこご飯	米(ササニシキ)	宮城県産
	たらこ	加工地：宮城県、産地：アメリカ、ロシア

○駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

たらこ、いくら、大きな帆立！ 曲げわっぱ風の容器に豪快に盛り込まれた海の幸の下には、たらこをたっぷり炊き込んだ磯の香り豊かなご飯が隠れています。

ご飯は宮城県が誇るブランド米ササニシキ。おいしいお土産としても最適です。



旅行ジャーナリスト
小林 しのぶ

とちゅうちゃ
◆『杜 仲 茶ポーク ヒレかつサンド』

○販売価格 550円(税込)

○販売日 7月19日(土)より販売開始予定
(土日祝日限定販売)

販売期間 4月～10月までの間

○販売箇所

東北自動車道 岩手山SA(上下線)

[岩手県八幡平市]



○ご紹介

岩手県八幡平市の銘柄豚である『杜仲茶ポーク』は、杜仲茶の微粉末を混ぜた飼料で育てられたことにより臭みがなく、柔らかくて、甘みのあるおいしい肉質を存分に味わえる銘柄豚です。

今回は、その中でも特に脂身が少なく柔らかい、希少部位の『ヒレ肉』を使用しました。

パンは、地元八幡平市で人気のベーカリー『chaleur (シャルール)』で製造されたものを使用し、生地はきめ細かく、しっとりとした食感であるため、『ヒレかつ』との一体感は相性抜群です。

付け添えのソースには、とんかつソース、ケチャップ等をブレンドした自家製ソースを使用し、肉の甘味を更に引き立たせています。

また、一般的な『かつサンド』は、辛みをつけるためにパンにマスタードを使用していますが、『杜仲茶ポークヒレかつサンド』には岩手県産(生産量全国第3位)のわさびを使用し、『ヒレかつサンド』との取り合わせが新鮮です。

○弁当の内容

メニュー	主な食材	産 地
豚肉	杜仲茶ポーク ヒレ肉	岩手県八幡平市産
わさび		岩手県産
パン	小麦粉	主に外国産(カナダ、アメリカ)

○駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

甘みのある柔らかいヒレかつとわさびの取り合わせが新鮮！

今までになかったおいしさ。肉質に自信があるから敢えて

シンプルな調理にこだわった堂々のヒレかつサンドです。



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。