

平成28年3月17日
 東日本高速道路株式会社
 新潟支社
 ネクセリア東日本株式会社
 新潟支店

『どら(道楽)弁当』の新作を発売します！ ～新潟の郷土料理を詰め込んだ“どら弁当”が新登場～



NEXCO東日本新潟支社(新潟市中央区)及びネクセリア東日本新潟支店(新潟市中央区)は、平成28年3月19日(土)から『どら(道楽)弁当』シリーズの春の新作『こだわり新潟弁当』(980円:税込)を発売します。

新潟の食に「こだわり」、新潟の食を「とことん」お客さまへ伝えることをコンセプトに、新潟県産のご飯や鮭の焼漬けなどといった郷土料理をぎっしり詰め込んだお弁当となっています。

春の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。

◆『こだわり新潟弁当』

- 販売価格 980円(税込)
- 販売日 平成28年3月19日(土)より土・日・祝日の限定販売
- 販売箇所 北陸道 黒埼PA(上下線)[新潟市西区]



○弁当の内容

メニュー	主な食材	産地
醤油おこわ	もち米	新潟県産
	金時豆	北海道産
枝豆ごはん	お米「こしいぶき」	新潟県産
	枝豆	新潟県産
栃尾の油揚げ	油揚げ	新潟県産
鮭の焼漬け	鮭	北海道産

○ご紹介

全国でも有数の米どころとして知られる新潟県のお米を、「醤油おこわ」と「枝豆ごはん」の2種類に味付けしました。

枝豆ごはんに添えた「南蛮みそ」はさわやかな辛さが特徴的で、そのままでも、ご飯と一緒にでも美味しくお召し上がりいただけます。

煮物には、新潟県産の舞茸をはじめ、もちっとした食感の車麩や絹さやなどを使用し、彩り豊かに仕上げています。

さらに、新潟県で古くから親しまれている郷土料理「鮭の焼漬け」と「笹だんご」、新潟市のご当地グルメ「タレかつ」などを詰め込んだ、盛りだくさんな内容となっております。

ぜひこの機会に、新潟県の食材と郷土料理にこだわった『こだわり新潟弁当』をご賞味ください。

○駅弁愛好家 小林しのぶさんコメント

2種類のご飯と煮物、焼き物、揚げ物がバランスよく入った松花堂風のお弁当。

車麩や鮭の焼漬けなど郷土の料理は素朴さを生かしながらかつ深みがあり、まさにこだわりの味。新潟米の旨さも噛みしめてください。



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 <http://dorabento.driveplaza.com/> をご参照ください。

(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。