

2018年9月6日
東日本旅客鉄道株式会社
株式会社日本レストランエンタプライズ

～駅弁文化の魅力を伝える～ フランス国鉄パリリヨン駅で期間限定の駅弁売店をオープンします！

- JR東日本グループでは、グループ経営ビジョン「変革2027」において、世界を舞台にグループ力を総合・統合した国際事業のビジネスモデル構築に取り組んでいます。
- 東日本旅客鉄道株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：深澤祐二、以下「JR東日本」）と株式会社日本レストランエンタプライズ（本社：東京都台東区、代表取締役社長：日野正夫、以下「NRE」）は、株式会社花善（本社：秋田県大館市、代表者：八木橋秀一）、株式会社斎藤松月堂（本社：岩手県一関市、代表者：斎藤賢）、株式会社日本ばし大増（本社：東京都荒川区、代表者：黒田裕）、株式会社大船軒（本社：神奈川県鎌倉市、代表者：福田利幸）、株式会社淡路屋（本社：兵庫県神戸市、代表者：寺本督）と共同で、10月30日から11月30日まで、フランス国鉄パリリヨン駅で駅弁の臨時販売を行います。
- フランスでの駅弁の臨時販売は、2016年3月1日から5月26日に同駅で実施して以来、今回が2回目となります。前回はNREの駅弁のみを販売しましたが、今回は新たな取組みとして、日本を代表する老舗の駅弁会社5社が共同で駅弁を販売します。駅弁の特徴である「地産地消」の考えに基づいてフランス産の食材を使用した駅弁や、日本の味を盛り込んだ駅弁、今回のためだけに調製した限定駅弁など7種類の駅弁を販売します。
- 今回の取組みは、日本文化の素晴らしさを世界へ発信することを目的に日仏両国が共同で取り組んでいる「ジャポニスム2018」の参加企画に登録されています。

1. 店舗概要

【店舗名】	駅弁 EKIBEN
【場所】	フランス パリリヨン駅ホール2内
【営業期間】	2018年10月30日～11月30日
【営業時間】	8:00～19:30 ※10月30日のみ 11:00～19:30



店舗イメージ

2. 駅弁とは

駅弁とは「鉄道駅で販売している弁当」です。列車内で食べる単なる弁当という位置付けだけでなく、地方ごとの食材を使用する「郷土料理」としての意味があります。

駅弁の誕生には諸説ありますが、日本で最初の駅弁は1885年に上野から宇都宮まで鉄道が開通した際、栃木県宇都宮駅で販売した「おにぎり弁当」だといわれています。それから約130年後の現在、日本では約2,000種類以上の駅弁が販売されています。



メインビジュアル

3. 販売商品

■ 「鶏めし弁当」

【製造元】株式会社 花善（秋田県）

【価格】12€（税込）

【内容】秘伝のスープと醤油で味付けしたご飯の上に、甘辛く煮付けた鶏肉をのせた一品です。メインとなるご飯は地元秋田県発祥のお米「あきたこまち」を使用し、日本と同じ製法で炊き上げています。JR 東日本主催「駅弁味の陣 2015」にて「駅弁大將軍」を受賞しました。日本ならではの懐かしい味付けをお楽しみください。

今回は特別に、販売当初の掛紙や今回の販売用にデザインした掛紙など5種類の掛紙をご用意しました。



創業時: 1912年11月15日
株式会社 花善



■ 「シャロレー牛あぶり焼き弁当」

【製造元】株式会社 斎藤松月堂（岩手県）

【価格】14€（税込）

【内容】赤身が味わい深いフランス産シャロレー牛を醤油ベースの特性タレに漬け込み、炙り焼きにすることにより、醤油の香ばしい香りと上質な赤身の歯ごたえ・味わいにこだわり、風味豊かな駅弁に仕上げました。間に挟んだ玉子がアクセントとなり、牛肉とご飯を最後まで美味しく召し上がっていただけるようにしました。



■ 「菜食弁当」

【製造元】株式会社 日本ばし大増（東京都）

【価格】10€（税込）

【内容】菜食主義の方にもお召し上がりいただけるように動物性食材を使用せずに作成した駅弁です。駅弁の特徴である地域の食材を使用し、ポルチーニ茸の炊き込みご飯や現地野菜を和食にアレンジしました。和食の基本であるだし汁にこだわり、付け合せに定番おかずの金平牛蒡、ご飯の上には錦糸玉子に見立てた大豆シートを千切りにし、山菜煮とともに彩りを加えました。わっぱ型の容器に盛り付けたお弁当を、日本らしい巾着袋に入れてご提供します。

日本ばし

大増



■ 「幕の内 9の彩り弁当」

【製造元】株式会社 大船軒（神奈川県）

【価格】15€（税込）

【内容】フランス料理のコースに見立て、前菜3種と米飯料理3種、魚料理と肉料理にデザートをつけて、9つに仕切った折箱に詰めました。駅弁の原点「地産地消」の考えにもとづき、フランスで手に入る食材を使用し、日本風に調理したお弁当です。フランスの方にも召し上がれるように、味付けもアレンジしました。日本の味を前菜からデザートまでお楽しみください。

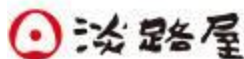


■ 「ひっぱりだこ飯」

【製造元】株式会社 淡路屋（兵庫県）

【価格】14€（税込）

【内容】ひっぱりだこ飯は年間50万食を販売しています。主塔間の距離が世界最長の吊り橋「明石海峡大橋」の開通を記念して販売しました。当地明石はマダコの収穫量日本一。「見て楽しく、食べておいしい、持ち帰ってさらに嬉しい」をコンセプトに、食べる前から食べた後まで楽しんでいただける商品です。固くなりなりやすいタコを、ほどよい弾力を残しつつも軟らかく食べやすくなるよう試行錯誤を繰り返して、最良の調味料配合と炊き時間をあみだしました。



■ ジャポニスム 2018 記念駅弁「よりどりいなり弁当」

【価格】15€ (税込)

【内容】 ジャポニスム 2018 「EKIBEN JAPON」～Bento de la Gare～ 限定の記念駅弁です。今回出店する駅弁各社の自慢の味を「いなり」で表現しました。日本国内でも駅弁会社の共同開発による記念駅弁は過去に例が無く、日本の素晴らしい駅弁文化の魅力を紹介したいという大きな夢を実現した記念駅弁です。日本では「いなり」は鉄道旅行者の行楽弁当として食されることが多く、人気の高い庶民食です。

※「EKIBEN JAPON」～Bento de la Gare～ …駅弁会社共同催事プロジェクト名



■ JR 東日本・NRE 共同開発駅弁「E7 系新幹線弁当」

【価格】12€ (税込)

【内容】 JR 東日本と、駅弁販売会社である NRE による共同開発駅弁です。「チキン弁当」は 1964 年に誕生し、今なお東京駅で 50 年以上に渡って愛され続けている人気駅弁です。発売当初の日本では、洋食が珍しかったため高価な駅弁でしたが、現在では鶏の唐揚げやケチャップご飯が親しみやすい味として、子どもから大人まで世代を超えた根強い人気を誇る定番駅弁となりました。今回は E7 系の容器に盛り込みました。新幹線のお弁当容器は、小物入れとしてもお使いいただけます。



4. 「ジャポニスム 2018」とは

「ジャポニスム 2018」は、日仏友好 160 周年を記念し、日本文化の素晴らしさを世界へ発信する取組みとして 2016 年 5 月に日本とフランスの合意により実施が決定しました。

世界的に文化大国と知られ、また以前から日本文化のよき理解者であるフランスにおいて、2018 年 7 月～2019 年 2 月の 8 ヶ月間に渡り、展覧会、舞台公演、映画、生活文化など様々なイベントがパリ内外の 100 近くの会場で順次開催されます。



本件プレスリリースは、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR 記者クラブ、国土交通記者会、東商記者クラブ、レジャー記者クラブへお届けしております。

【報道機関お問合せ先】

東日本旅客鉄道株式会社 広報部 報道グループ

TEL 03 - 5334 - 1300

株式会社日本レストランエンタプライズ 総務部広報室

TEL 03 - 5807 - 2370

■株式会社 花善



創業明治32年11月15日
株式会社 花善

【代表者名】八木橋 秀一

【所在地】秋田県大館市御成町1-10-2

【創業年】1899年

【会社概要】 地元「大館駅」の開業に伴い、当社の先駆けとなる「花岡旅館弁当部」で駅弁構内販売をしたのが始まりとなります。

第二次世界大戦終戦後、物資が無く配給食として、砂糖・醤油・ゴボウ・米の支給があり、まとめて炊いたことから「鶏めし弁当」の原型が生まれました。その後、大館市の要請により秋田杉のおひつにご飯を入れて風味を付け、鶏肉とふり卵をご飯の上に乗せたことから現在の「鶏めし」の形となりました。

1950年に「株式会社花善商店」となり、1976年に現在の「株式会社 花善」として今に至ります。

【フランスでの駅弁販売の想い】

当社は、日本の中で小さな一地方都市にあります。その中で、子供たちに学校給食として「鶏めし弁当」を提供し、大館市内の小中学校全ての生徒（5,700名）に講話を行っております。子どもたちと接していると子どもたちは『地方だから出来ない』と考えがちです。地方でも世界進出が出来る姿勢を見せていきたいと思っております。そして、EKIBEN文化を世界に広め、TGVなどフランスの列車内で食している姿を日常の光景にして参りたいと考えております。

◆「鶏めし弁当」12€（税込）

秘伝のスープと醤油で味付けしたご飯の上に、甘辛く煮付けた鶏肉をのせた一品です。メインとなるご飯は地元秋田県発祥のお米「あきたこまち」を使用し、日本と同じ製法で炊き上げています。JR東日本主催「駅弁味の陣2015」にて「駅弁大將軍」を受賞しました。日本ならではの懐かしい味付けをお楽しみください。今回は特別に、販売当初の掛紙や今回の販売用にデザインした掛紙など5種類の掛紙をご用意しました。

～ お品書き ～

茶飯（味付けご飯）
鶏肉の甘辛煮
ふり卵
人参
いんげん
椎茸の甘露煮
銀杏
しば漬け
里芋煮
きんぴら
山菜の水煮



鶏めし弁当

■株式会社 齋藤松月堂



【代表者名】 齋藤 賢

【所在地】 岩手県一関市上大槻街 2-37

【創業年】 1890年

【会社概要】 明治 23 年、東北本線一ノ関駅開業に伴い同駅前に「松月堂本店」を開業し、明治 26 年に一ノ関駅での構内営業を開始しました。以来、菓子・駅弁の製造販売、たばこ・雑貨等の販売を営んでいます。菓子業としての老舗「松月堂」職人による銘菓「茄子の甘露煮」は明治天皇にも献上されました。

時を経て昭和 52 年、東北新幹線開業を見据え、一ノ関駅前にホテルサンルート一関を開業、平成 4 年ペリーノホテル一関を開業。創業以来、一貫して「食と場のご提供」を通して地域貢献を目指してきました。

【フランスでの駅弁販売の想い】

創業以来、地域の食材をお弁当にして当地を訪れる方々に、またホテル業を通して日本各地や世界各国の味・文化を地域の皆さまに提供してまいりました。

フランスでの駅弁販売とは、私どもの原点であり生業である駅弁の文化を「食の都」に広めることであり、それは浪漫でありチャレンジであります。会社の理念である「食と場のご提供」を、謙虚に熱意をもって成功させたいと考えております。

◆「シャロレー牛あぶり焼き弁当」 14€ (税込)

赤身が味わい深いフランス産シャロレー牛を醤油ベースの特性タレに漬け込み、炙り焼きにすることにより、醤油の香ばしい香りと上質な赤身の歯ごたえ・味わいにこだわり、風味豊かな駅弁に仕上げました。間に挟んだ玉子がアクセントとなり、牛肉とご飯を最後まで美味しく召し上がっていただけるようにしました。

～ お品書き ～

シャロレー牛あぶり焼
竹の子煮
人参煮
椎茸煮
ガリ生姜
ご飯
アスパラ
パプリカ赤
パプリカ黄
玉子（そぼろ）



シャロレー牛あぶり焼き弁当

■株式会社 日本ばし大增

日本ばし
大增

【代表者名】黒田 裕

【所在地】東京都荒川区西尾久7-48-1

【創業年】1900年

【会社概要】 1900年に東京日本橋の魚河岸に魚専門店を開業し、以後、浅草に料亭、日本橋に惣菜、折詰の店を開きます。関東大震災、第二次世界大戦で店を失いますが、1955年頃には再び日本全国各地に料亭を開業し同時に百貨店での惣菜、折詰弁当を展開します。

2003年から駅弁を製造する㈱日本レストラン調理センターの業務も加わり、東京都荒川区にある工場は最大3万食の製造本数を誇っています。

【フランスでの駅弁販売の想い】

日本の駅弁は130年前から日本の鉄道とともに歩み発展してきました。当社は東京駅や上野駅、新宿駅など首都東京の主な駅で1日2万食のお弁当を供給し続けている日本有数の駅弁製造会社です。

このたびは日本を訪れて頂くインバウンドのお客さま向けに開発した「ベジタブル弁当」をご紹介します。日本の和食の伝統と食文化を小さな箱に盛り込んだ「駅弁」をぜひご賞味下さい。パリの皆様に喜んでいただけると確信しております。

◆「菜食弁当」10€（税込）

菜食主義の方にもお召し上がりいただけるように動物性食材を使用せずに作成した駅弁です。駅弁の特徴である地域の食材を使用し、ポルチーニ茸の炊き込みご飯や現地野菜を和食にアレンジしました。和食の基本であるだし汁にこだわり、付け合せに定番おかずの金平牛蒡、ご飯の上には錦糸玉子に見立てた大豆シートを千切りにし、山菜煮とともに彩りを加えました。わっぱ型の容器に盛り付けたお弁当を、日本らしい巾着袋に入れてご提供します。

～ お品書き ～

ポルチーニ茸入り炊き込みご飯
グリーンピース
大豆シート細切り（錦糸玉子見立て）
山菜煮
筍
人参
いんげん
ほうれん草胡麻和え
海草と焼き野菜
蓮根
アスパラガス
パプリカ
豆腐のサラダ
わさびドレッシング
金平牛蒡



菜食弁当

■株式会社 大船軒



【代表者名】福田 利幸

【所在地】神奈川県鎌倉市岡本2-3-3

【創業年】1898年

【会社概要】 1898年、神奈川県鎌倉郡の大船駅構内にて営業開始。翌年の1899年に、日本で最初の「駅弁サンドウィッチ」を発売。1913年には、湘南の海でとれた鰯を使った「鰯の押寿し」の販売を始めました。今も創業の地、湘南鎌倉で駅弁の製造と販売を続けており、今年で創業120年を迎えました。

【フランスでの駅弁販売の想い】

当社は伝統の味と技術を守りながら、新商品の開発に積極的に取り組んでおります。この度のフランスでの販売にむけても、新商品の開発に挑戦致しました。

駅弁は地元食材の活用が原点。フランス市場をめぐり、現地の食材を用いてメニューを開発いたしました。駅弁は旅を彩るもの。訪れた先で過ごす時間を、おいしいお弁当と共に楽しんで頂きたいと考えております。

◆「幕の内 9の彩り弁当」15€ (税込)

フランス料理のコースに見立て、前菜3種と米飯料理3種、魚料理と肉料理にデザートをつけて、9つに仕切った折箱に詰めました。駅弁の原点「地産地消」の考えにもとづき、フランスで手に入る食材を使用し、日本風に調理したお弁当です。フランスの方にも召し上がれるように、味付けもアレンジしました。日本の味を前菜からデザートまでお楽しみください。

～ お品書き ～

キャロット&セロリラブラペ スモークサーモン添え

玉子焼き

鶏肉のクルミ味噌和え

煮物

人参

筍

椎茸

鶏団子

絹さや

マグロそぼろ茶飯

紅生姜

ゆかり

白飯

ハムの押寿し

オリーブオイル

ミックスペッパー

サバのソテー甘酢あんかけ

牛肉の生姜風味味噌煮込み

抹茶と小豆の羊羹とフルーツ



幕の内 9の彩り弁当

■株式会社 淡路屋



【代表者名】寺本 督

【所在地】兵庫県神戸市東灘区魚崎南町3-6-18

【創業年】1903年

【会社概要】百有余年の歴史を持つ神戸の駅弁屋です。大阪北新地で料亭を営んでいましたが、構内営業事業に転身し創業。戦前は宝塚・生瀬の地で営業し、1945年に神戸駅へ拠点を移して以来、神戸・明石の食文化を表現した、特色ある駅弁を製造・販売しています。業界のパイオニアとして、常に新しい取り組みを実施。日本初のスチーム加熱式弁当の開発や、ワサビ成分を含む抗菌シートの開発、ワインボトル入り駅弁の発売など、業界に新しい風を吹き込んでいます。

【フランスでの駅弁販売の想い】

当社は、20世紀最初の1903年に日本の大阪において、国鉄列車の乗客が車内で食する弁当を製造販売する「駅弁業」を創業し、爾来^{じらい}115年間、ファミリー5代にわたり駅弁一筋に歩んで参りました。

近年、「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録され世界中で人気を博していますが、この「駅弁」も日本独自に発展した大変ユニークな「和食」の一つだと認識しております。今回、そのような「駅弁」をフランス・パリの駅で販売できることを、大変光栄に思います。これを機に列車の旅をより楽しくする「駅弁」が鉄道先進国フランスにも広まっていくことを願っております。

◆「ひっぱりだこ飯」14€（税込）

ひっぱりだこ飯は年間50万食を販売しております。主塔間の距離が世界最長の吊り橋「明石海峡大橋」の開通を記念して販売しました。当地明石はマダコの収穫量日本一。「見て楽しく、食べておいしい、持ち帰ってさらに嬉しい」をコンセプトに、食べる前から食べた後まで楽しんでいただける商品です。固くなりやすいタコを、ほどよい弾力を残しつつも柔らかく食べやすくなるよう試行錯誤を繰り返し、最良の調味料配合と炊き時間しました。

～ お品書き ～

たこ旨煮
炊き込みご飯
炒り玉子
ほうれん草お浸し
刻み椎茸煮
筍煮
花人参煮
さつま揚げ



ひっぱりだこ飯