



2018年9月27日  
東日本旅客鉄道株式会社  
水戸支社

## 「駅弁味の陣 2018」開催に併せた新作駅弁の販売について

JR 東日本水戸支社では、10月1日から11月30日にJR東日本の駅弁 No1 を選ぶ「駅弁味の陣 2018」の開催に併せ、水戸支社が誇る海と山の新作駅弁を2種類、販売いたします。



### 1 概要

「駅弁味の陣」とは、駅弁のリブランディングをテーマとし、今年度で7回目を迎えます。駅弁は、地域の個性や華と技が詰まった日本固有の食文化であり、駅弁の醍醐味を広く発信することを目的としています。

### 2 駅弁紹介（※両駅弁とも10月1日からの販売です。）

- (1) 名称 常陸牛と茨城の栗めし  
製造者 しまだフーズ有限会社（茨城県水戸市）  
価格 1,250円（税込）  
販売箇所 駅弁屋（「祭」：東京駅、「匠」：上野駅、「旨囲門」：大宮駅）、  
New Days（水戸駅・勝田駅）  
お品書き 茶飯・常陸牛のしぐれ煮・山菜きのこ・栗甘露煮・椎茸煮・花人参  
・ししとう素揚げ・錦糸卵・桜漬け  
コメント 茨城のブランド牛である常陸牛のしぐれ煮と生産量日本一の  
茨城県産の栗を1つの駅弁にまとめました。  
茨城県産コシヒカリの味付けご飯と相性が良く、食べごたえ抜群の  
駅弁です。



※写真はイメージです。

- (2) 名称 うに貝焼き食べくらべ駅弁  
製造者 株式会社アクアマリンパークウェアハウス（福島県いわき市）  
価格 1,480円（税込）  
販売箇所 駅弁屋（「祭」：東京駅）、美食ホテル（いわき店、湯本店）、  
New Days（泉駅、湯本駅、いわき駅）  
お品書き 酢飯、ウニの貝焼き、蒸しウニ、いくら、錦糸卵、生姜酢漬け  
コメント いわき市の郷土料理と言われる「ウニの貝焼き」と天然食感の塩気  
のある「蒸しウニ」を食べくらべながらご堪能ください。  
いくらや錦糸卵が入ることにより、鮮やかな駅弁となっています。



※写真はイメージです。