



うまさぎしり
新潟

新潟王国弁弁

春の新作駅弁情報

新潟・長野 春の観光キャンペーンに合わせて、2015年4月29日(水・祝)より

新潟駅・長岡駅で新作駅弁を一斉に販売開始します！

新潟駅



名称: 刻みわさびで食べる新潟和牛 焼肉弁当
 価格: 1,150円
 販売箇所: 新潟駅駅弁屋(東口)、新潟駅たび御膳各店舗
 製造元: 株式会社新潟三新軒
 特徴: 新潟和牛を使用し、当社手作りの焼肉風味のタレと絡めて味付けしました。お好みで貼付の刻みわさびを付けて召し上がっていただくと、新潟和牛の持つ肉の旨みがより一層引き立ちます。付合せに、半熟煮玉子、わかめの梅酢和えを添えました。

新潟駅



名称: CUP de 寿司(カップ デ スシ)
 価格: 1,100円(税込)
 販売箇所: 新潟駅駅弁屋(東口)、新潟駅たび御膳各店舗
 製造元: 株式会社三新軒
 特徴: 酢飯は「わかめ」「ゆかり」「ちりめん」「わさび菜」をそれぞれ別カップに混ぜ込みました。4つのカップには「スモークサーモン」「牛肉と牛蒡煮」「銀鮭のほぐし」「蒸しエビ」を盛り付けています。透明カップで中身が見え、分け合って食べたり楽しい雰囲気があります。

新潟駅



名称: ぶりかつ弁
 価格: 900円(税込)
 販売箇所: 新潟駅駅弁屋(東口)、新潟駅たび御膳各店舗
 製造元: 神尾商事株式会社
 特徴: 佐渡産のぶりをカツとし、自家製のタレに漬けて新潟県産米の白飯の上に味海苔を敷きぶりカツを盛り込んだお弁当です。

新潟駅



名称: 新潟和牛おこわ
 価格: 1,000円(税込)
 販売箇所: 新潟駅駅弁屋(東口)、新潟駅たび御膳各店舗
 製造元: 株式会社新発田三新軒
 特徴: にいがた和牛と新潟産もち米「こがねもち」を牛蒡、筍と一緒に炊き込んだ「牛おこわ」に牛と牛蒡煮をトッピングし、彩りにわさび菜と桜花漬けを添えました。山形県温海産の赤カブ酢漬けと玉子焼きを副菜に献立いたしました。

長岡駅



名称: きつねいなりと鮭菊ずし
 価格: 1,050円(税込)
 販売箇所: たび御膳長岡駅新幹線ホーム、長岡駅弁当立売、新潟駅駅弁屋(東口)
 製造元: 株式会社池田屋
 特徴: 「かきのもと」や「おもいのほか」と呼ばれる菊を相性の良い鮭と共に食べることで、新潟の食文化を体験していただける一品。女性のイラストレーターから描いて頂いたこぎつねたは、中身を現すと共に、可愛らしい一枚のポストカードとして、旅のおみやげに列車の中で誰かに手紙を書くきっかけになればとの思いで作ったものです。