



2019年12月5日  
株式会社リクルートライフスタイル

『じゃらん』お酒好きが選ぶ！新幹線おつまみ選手権発表！

新幹線おつまみNo.1は東京駅のあの人気商品に決定！

## 『じゃらん酒旅BOOK 2020-2021保存版』

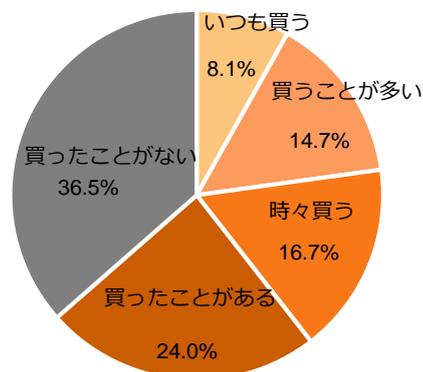
2019年12月12日（木）発売

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野健）が企画・編集する旅行情報誌『じゃらん』は、「新幹線主要駅のおつまみ」に関するアンケートを実施しました。その結果とともに、MOOKシリーズ『じゃらん酒旅BOOK 2020-2021保存版』（編集長：今西 裕子）を2019年12月12日（木）より発売することをお知らせします。

### 『じゃらん』お酒好きが選ぶ！新幹線おつまみ選手権発表

- 約65%の人が駅でおつまみを買ったことがある！
- 駅おつまみNo.1は東京駅「過門香のシュウマイ」

Q.出張や旅行、帰省などで乗り物に乗るとき、おつまみを買ったことはありますか？（N=1,057/SA）



『じゃらん酒旅BOOK 2020-2021保存版』では、特集「至極のおつまみ43」で新幹線主要駅で買える売れ筋・注目のおつまみを紹介しています。そこで、特集に掲載しているおつまみの中から、新幹線主要9駅（仙台駅・大宮駅・東京駅・名古屋駅・金沢駅・京都駅・新大阪駅・広島駅・博多駅）で購入できるおつまみをピックアップし、全国の20代～50代男女に「食べてみたいおつまみは何か」を聞きました。1位に輝いたのは過門香のシュウマイでした。その土地ならではの食材や名物料理など、エリアごとの特徴をとらえたおつまみが人気を集めました。帰省や旅行、出張なども多い年末年始。人気おつまみをお供に、電車での旅の参考にご活用ください。

### 『じゃらん』お酒好き（※）が選ぶ！新幹線おつまみ選手権

Q.各地の駅で買えるおつまみの中から、食べてみたいと思うものを5つまで選んでください。（N=369/MA）

※「お酒好き」とは、同調査で「どのくらいの頻度でお酒を飲みますか？」という質問に対し、「ほとんど毎日」「週の半分以上」「週に2～3回」を選んだ方を指します

順位	駅	商品名	店名
1	東京駅	シュウマイ	過門香（グランスタ）
2	仙台駅	喜助の牛たんジャーキー	味の牛たん喜助
3	東京駅	桜島ゴールド肝串・赤鶏つくね串タレ・桜島どり砂肝串	東京 京鳥（エキキュート京葉ストリート）
4	大宮駅	祭セット 鶏天2種	とりめし 祭鳥八（エキキュート大宮）
5	広島駅	広島焼かき（藻塩）	おみやげ街道 広島新幹線 改札内中央
6	名古屋駅	地雷也の天むす	地雷也
7	金沢駅	能登牛ビーフジャーキー	天狗中田本店
8	名古屋駅	味仙の手羽先	味仙
9	大宮駅	豚串カツ	肉卸小島（エキキュート大宮）
10	博多駅	黄金鶏皮揚げ・黄金鶏皮揚げゆずすこ味	九州恵みの玉手箱

【アンケート調査概要】インターネット調査：仙台駅・大宮駅・東京駅・名古屋駅・金沢駅・京都駅・新大阪駅・広島駅・博多駅で購入できるおつまみを『じゃらん』編集部で厳選し、画像選択方式で調査／調査時期：2019年10月31日（木）～11月5日（火）／調査対象：47都道府県在住 20代～50代男女／有効回答数：1,057名

【本件に関するお問い合わせ先】  
<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>

**1位：シュウマイ（東京駅グランスタ/過門香/1個 80円）**

モダンチャイニーズの人気店「過門香」のデリシヨップで人気。深みのある旨みと、たっぷりの肉が包み混まれており、ひと口ほおばればジューシーな肉が口の中で躍るよう！直径約20mmと大ぶりで1個でも食べ応えあり。



**2位：喜助の牛たんジャーキー（仙台駅/味の牛たん喜助/432円）**

脂の少ない部分を薄くスライスカットして乾燥させた、仙台名物の牛たん焼きをジャーキーに。噛めば噛むほど肉の旨味が口の中に広がり、あとを引くおいしさ。



**3位：桜島ゴールド肝串・赤鶏つくね串タレ・桜島どり砂肝串（東京駅エキュート京葉ストリート/東京 京島/1本 200円〜）**

鹿児島県産桜島ゴールドの脂肪分が少なくヘルシーな肝を甘辛タレで焼き上げた串は、年間1万3,000本以上を売り上げる人気商品。



**4位：祭セット 鶏天2種（大宮駅エキュート大宮/とりめし 祭鳥八/999円）**

佐賀県ありた鶏を使用し、店内厨房で手作りしている鶏天は、生姜しょうゆ、ゆず胡椒の2種類の味がセットに。揚げたてはもちろん、冷めてもおいしい味付けなので、長旅でもゆっくり味わえる。



**5位：広島焼かき（藻塩）（広島駅/おみやげ街道 広島新幹線改札内中央/648円）**

瀬戸内海の濃厚な旨みが詰まった牡蠣を藻塩で味付けした広島ならではの一品。牡蠣の旨みと藻塩のミネラルが溶け合って、芳醇でコクのある味わいがお酒を誘う。



『じゃらん酒旅BOOK 2020-2021保存版』概要

コンセプトは「お酒が好きな人のための、旅がもっと楽しくなる本」。お酒の紹介のみならず、全国各地のお酒が楽しめるオススメエリアから駅ナカで買えるおつまみ情報まで、事前に知りたい情報の全てが詰まった「酒旅※」を楽しむための1冊です。

※酒旅は、酒蔵巡りや、宿でお酒を飲むなど、旅の中でお酒を楽しむこと。

■掲載特集一例

- ◇日本酒の達人&旅のプロが太鼓判「おいすぎる、酒蔵のまちへ」  
日本酒の酒蔵は、全国に1400蔵以上！試飲や見学ができる酒蔵が集まった酒造りのまちで地酒に酔いしれる旅を紹介しています。
- ◇「温泉街でほろ酔いなんて、最高じゃない？」  
人気温泉街の飲める店を紹介。足湯などもめぐりながら、ほろ酔い散歩を。
- ◇フリードリンクで1万円台〜「心置きなく頬張る、ごちそう宿」  
飲み放題で滞在できる美食宿を厳選。お財布も時間も気にせず、好きなだけ極上の美味×美酒体験をたっぷりどうぞ。



[誌名] 『じゃらん酒旅BOOK 2020-2021保存版』  
 [仕様] A4変形(縦286mm×横210mm)  
 [定価] 700円(税込み)  
 [購入場所] 北海道・沖縄を除く全国のセブンイレブン、セブンネットショッピング、一部書店ほか