



2020年12月25日
株式会社 京王百貨店

新たな運営での開催 “がんばろう！駅弁”

第56回 元祖有名駅弁と全国うまいもの大会

会期:2021年1月7日(木)~20日(水)

*インターネット事前受注・販売は12月25日(金)~2021年1月17日(日)

会場:新宿店 7階大催場/5階特設会場/中地階エキサイティングスポット

営業時間:10時~20時 <13日(水)は17時(7階のみ)、最終日は18時閉場> *中地階は店舗に準ずる



株式会社京王百貨店(本社:東京都新宿区、取締役社長:駒田一郎)では、約2週間で売上高およそ6億円という百貨店の物産展としては最大級の規模を誇る、年に1度の名物催事「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」(以下、駅弁大会)を、1月7日(木)~20日(水)の14日間で開催します。

旅の楽しみの一つといえる「駅弁」。新型コロナウイルス感染拡大の影響で旅行や帰省の自粛を余儀なくされる中、今大会では「がんばろう！駅弁」をテーマに、“思い出の味、ふるさとの味”を楽しんでもらえるよう定番商品を多くそろえるほか、震災で不通となっていた常磐線の復旧を記念した特集、駅弁界に精通する漫画や人物とのコラボレーション企画など、駅弁業界を盛り上げる一助となる大会を目指します。約30の駅弁調製元による「実演販売」と全国から航空便や自動車などを駆使して運ぶ「輸送駅弁」を合わせた、42都道府県の駅弁約300種類が集結。全国の「うまいもの」とともに展開します。

コロナ禍での開催にあたっては、混雑による密を避けるため、初の会場分散化や入場制限などのほか、インターネットによる駅弁の事前予約・決済を導入するなど感染防止対策を講じながら開催します。

<コロナ禍における駅弁大会の運営について>

- ① **会場の分散化**: 7階大催場のほか、5階特設会場(初)、中地階食品フロアで開催。7階では出店数をうまいものを含め約3割減らすとともにお休み処(イス・テーブルの設置)は休止し、会場内の通路幅を確保します。
- ② **7階大催場の入場制限**: 会場に入退場口を設置し、会場内の人数をカウント。混雑時には入場制限・入場整理券を配布します。(5階特設会場でも状況に応じて入場制限を行います)
- ③ **WEBでの駅弁の予約販売**: 京王ネットショッピング内「駅弁大会専用サイト」にて、初となる約50種の駅弁の事前予約・決済を実施。商品の受渡しは混雑を避けるため専用会場にて時間を分散(各日6回<最終日は3回>)して行います。
- ④ **WEB販売の強化**: 会場に行かずとも「駅弁大会」気分を楽しんでいただけるよう、新たに「冷凍駅弁*」を販売。そのほかうまいもの、駅弁グッズをインターネット販売します。*駅での冷凍仕様の販売はありません

◎駅弁大会って?…歴史・規模・集客、いずれも当社ナンバーワンの名物催事!

全国各地の駅弁が集い、地域を象徴する食材や独自の調理法で作られた味の競演が繰り広げられる様は、いつからか「駅弁甲子園」と呼ばれるように。1966年2月開催の第1回大会以降、今回で56回目となるロングヒット催事となりました。例年多くのお客様でにぎわう駅弁大会。今大会はさまざまな感染防止策を講じての開催です。

前回の第55回大会(2020年)の様子



報道関係のお問い合わせ先:(株)京王百貨店 経営企画室 広報担当 篠原、竹田、深山、島田 電話:直通 03(5354)2855
お客様のお問い合わせ先:京王百貨店 新宿店 電話:03(3342)2111(大代表) ※予告なく変更・中止になる可能性があります。



<第56回大会の概要>

- ◇全線復旧を記念し、常磐の味が詰まった駅弁がそろいます…「常磐線復旧記念特集」!
- ◇駅弁漫画とのコラボレーション!…「駅弁ひとり旅コラボ掛紙特集」!
- ◇間違いない!老舗の自慢の味が光る新作が登場!…「明治創業の老舗駅弁屋の新作特集」!
- ◇今年は丑(牛)年!人気食材「牛肉」の駅弁が勢ぞろい!…「干支の牛肉駅弁特集」!
- ◇駅弁界の重鎮がセレクト!…「ミスター駅弁のおすすめ駅弁」!
- ◇実演・輸送あわせて約300種類の駅弁を展開!スイーツから惣菜までそろう「うまいもの」は48店が出店

※文中のマーク… ECにて事前予約可= EC

〔第56回大会特集①〕

■「常磐線復旧記念特集」 ◆7階 大催場

東京都・日暮里駅から茨城県、福島県の太平洋側を経由して宮城県までをつなぐJR常磐線。東日本大震災の影響で福島県の富岡駅と浪江駅で不通になっていた同線が9年の月日を経て20年3月に全線復旧したことを記念して企画された駅弁を特集します。



●茨城県 常磐線 水戸駅「常磐街道味めぐり」1,500円 [各日 800食販売予定] EC (写真左)

地元駅弁の復活をかけ2011年に販売開始した「牛べん」が人気の調製元・しまだフーズから、常磐線全線復旧開通を記念して作られた新作駅弁が登場。宮城県仙台名物・味付け牛たん、福島県の地鶏・川俣軍鶏肉の塩麹焼き、茨城県の銘柄牛・常陸牛を甘辛く煮たしぐれ煮を盛り付け、常磐線各駅の“おいしい”を思う存分感じられます。

●福島県 常磐線 いわき駅「常磐線全線開通記念 鯉づくし弁当」1,000円 [各日 1,000食販売予定] EC (写真右)

地元の駅弁が絶えて久しい「いわき駅」に駅弁の復活をと、2015年駅弁業界に参入した商業施設「小名浜美食ホテル」が常磐線全線開通を記念して今年3月に販売を開始した駅弁。例年5~6月ごろに旬を迎える、小名浜に水揚げされるカツオにちなんだ駅弁ですが、福島の漁業が完全でないことから茨城県で獲れたカツオを使用。カツオの竜田揚げ、カツオのおろし煮、カツオフレークが盛りつけられ、まさに“常磐もの”の「鯉づくし」です。

<必見!「特急列車ヘッドマーク弁当」◆7階 大催場> ※ ()内は各弁当を監修・製造する調製元

●「特急列車ヘッドマーク弁当」各 2,160円 ※輸送 EC

懐かしの在来線特急をテーマにJR東日本リテールネットが企画、中身は沿線の有名調製元などが監修・製造。容器は蓋に特急のヘッドマークをプリントした再利用できるランチボックスで、2017年7月から現在まで13種類をそれぞれ期間限定で販売。思わず集めたくなる弁当として好評を博しています。今回は、常磐線エリアを走る特急列車、寝台特急列車の計3種のほか、人気の3種を加えた計6種を当大会限定で販売します。



<初登場>

第12弾 ゆうづる(茨城県 しまだフーズ)

第13弾 あいづ(茨城県 しまだフーズ)

<復刻販売>

第4弾 ひたち(茨城県 しまだフーズ)

そのほか、「北斗星(北海道 まるい弁当)」「とき(新潟県 新潟三軒)」「つばさ(山形県 新杵屋)」がそろいます。

※JR東日本・JR北海道商品化許諾済



〔第 56 回大会特集〕②

■「駅弁ひとり旅コラボ掛紙特集」◆7 階大催場

駅弁ブームの火付け役、櫻井寛氏が監修する、鉄道と駅弁をテーマにしたグルメ・鉄道紀行漫画「駅弁ひとり旅（作：はやせ淳）」※。同漫画で登場するキャラクターが描かれた掛け紙を使用した駅弁を初特集します。今大会オリジナルイラストが折り込みチラシや店内装飾を彩るほか、作中での登場シーンを各調製元の店頭で表示するなど会場を盛り上げます。



●兵庫県 山陽本線 姫路駅「福盛 いくらがけ穴子めし」1,480 円 [各日 1,000 食販売予定] EC (写真左)

創業 130 余年、「あなごめし」で知られる「まねき食品」が手掛ける新作駅弁。表面を軽く炙って醤油だれをかけた穴子にイクラの醤油漬けを盛り付け。穴子とイクラの組み合わせが珍しい駅弁です。ご飯は、姫路駅で長年地元の味として親しまれている有名駅そば「まねきのえきそば」のダシ汁で炊いたダシ飯。ご飯の上に敷いた香り高い金ゴマがアクセントに。

●鹿児島県 九州新幹線 出水駅「鹿児島黒毛和牛 黒豚競演 牛すき焼きと黒豚炙り焼豚弁当」1,500 円

[各日 800 食販売予定] EC (写真中央)

鹿児島県産の黒豚や黒毛和牛を使った駅弁が人気の調製元・「松栄軒」の新作駅弁。鹿児島醤油で甘辛い風味に仕上げた鹿児島黒毛和牛のすき焼き、鹿児島黒豚の炙り焼豚を盛りつけた肉づくしの弁当。付け合わせには薩摩揚げ、鹿児島県の伝統的な漬物“つぼ漬け”を盛り付け、とことん“鹿児島県”にこだわった駅弁です。今企画のために作られた「新・駅弁ひとり旅」のキャラクターをあしらったオリジナル掛け紙にも注目です。

●三重県 紀勢本線 松阪駅「松阪でアツアツ牛めしに出会う!!」1,500 円 ※輸送 EC (写真右)

明治 28 年創業の老舗調製元「あら竹」が 115 周年企画として 2010 年から販売を始め、作中にも登場するコラボ駅弁。ガーリック風味の国産黒毛和牛のロース肉が豪快に乗った牛めしは、ヒモを引き抜くと加熱する機能付容器を使用し、温かい状態で食べられます。

※「駅弁ひとり旅」…全 15 巻シリーズ累計 100 万部を突破した人気駅弁漫画。

一昨年、櫻井寛氏×はやせ淳氏のコンビが再びタッグを組み「新・駅弁ひとり旅～撮り鉄・菜々編～」1 巻を、昨年 12 月には 2 巻を発売。



©櫻井寛・はやせ淳／双葉社

＜同時開催＞鉄道写真家・櫻井寛さんが今おすすめしたい「がんばれ！駅弁」展 ◆7 階 シーズンスペース

鉄道写真家で駅弁好きで知られる櫻井寛氏がおおすすめする駅弁を、現地の鉄道や絶景、現地でがんばる売り子さんとともにご紹介するフォトパネル展を開催します。旅行がしにくい今、現地に行った気分を味わえます。



〔第 56 回大会特集〕③

■「明治創業！老舗駅弁屋の新作特集」 ◆7 階大催場

世界一の鉄道大国である日本は、鉄道の発達とともに経済発展をしてきました。町の中央に鉄道の駅があり、そこに駅弁が生まれる。そのため調製元は、旧・国鉄時代に創業した老舗がほとんど。そんな「地元の名士」として地域活性化へ熱い想いを抱いた老舗調製元の新作がそろいます。



●新潟県 信越本線 長岡駅「ニヤがおか あふれ海鮮かんぴょう巻寿司」1,180 円

〔各日 600 食販売予定〕 初登場 EC (写真左)

明治 20 年創業、新潟県長岡駅の小さな駅弁屋から始まり 130 年以上の歴史をもつ老舗調製元「池田屋」が当大会初登場します。魚沼産コシヒカリを使ったかんぴょう巻（8 カット）の上に、サーモンの刺身とイクラ、カニのほぐし身を下が見えないほどに盛りつけた贅沢な駅弁です。

●福井県 北陸本線 福井駅「越前かにすしセイコガニ盛り」1,580 円 [各日 500 食販売予定] EC (写真中央左)

明治 35 年創業、ロングセラー「越前かにめし」で知られる福井県を代表する調製元「番匠本店」が手掛ける新作駅弁は、紅ズワイガニのほぐし身、イクラ、錦糸玉子のちらしずしに、国産セイコガニの棒肉のほか、珍味として人気の卵巣、カニ味噌を盛り付けた、カニの味わいを思う存分楽しめるカニづくしの駅弁です。

●富山県 北陸新幹線 富山駅「富山の春色 蛸いかの釜飯」1,200 円 [各日 500 食販売予定] EC (写真中央右)

明治 45 年から販売する人気駅弁「ますのすし」で知られる「ましのすし本舗 源」。春に富山県・石川県でしか販売しない「蛸いか釜めし」を今大会用にリニューアル。海鮮ダシがきいた炊き込みご飯に、富山湾で獲れるホタルイカ、マスヒレ旨煮、栗の甘露煮のほかワラビや菜の花、コゴミなどの山菜を盛り付け。厳しい冬を乗り越え、明るい春が来ることを期待して作られた彩り華やかな駅弁です。

●兵庫県 東海道本線 神戸駅「神戸ビーフ 肉めし」1,600 円 [各日 800 食販売予定] EC (写真右)

明治 36 年創業以来、関西屈指の名駅弁を手掛ける「淡路屋」。当大会には第 2 回大会からほぼ出店※している調製元です。1965 年発売、明石名物「ひっぱりだこ飯」が登場するまで当大会でもベスト 10 常連だった人気のロングセラー駅弁「肉めし」。今大会では贅沢にアレンジし、神戸牛のみを使用した「神戸ビーフ 肉めし」が初登場します。カレー風味のご飯の上に錦糸玉子を敷き詰め、丁寧にスライスした牛肉を盛り付けました。

※第 6 回(1971 年)～第 8 回(1973 年)大会は出店せず

*「ひっぱりだこ飯」は 5 階特設会場にて輸送駅弁で販売予定



第 3 回(1968 年)大会 当時の肉めし



〔第 56 回大会特集〕④

■21 年の干支は“丑”！「干支の牛肉駅弁特集」◆7 階大催場

2021 年の干支“丑年”にちなみ、肉系駅弁に定評のある調製元が作る“牛肉”を使った駅弁がそろいます。



(写真左から順に)

●山形県 奥羽本線 米沢駅「米沢牛 炭火烧肉弁当 極」1,500 円 [各日 1,200 食販売予定] EC

山形県・米沢市で開業、創業 120 年の歴史を持つ老舗「松川弁当店」。地元の黒毛和牛・米沢牛を使った肉駅弁が人気です。伝統のタレをからめ炭火で焼き上げた米沢牛の良質な脂の風味と炭火の香りが食欲を誘うボリューム満点の新作駅弁。薄めにスライスした柔らかな肉と厚めに手切りした食べ応えある肉、異なる食感が楽しめます。

●山形県 奥羽本線 米沢駅「三味牛肉どまん中」1,350 円 [各日 300 食販売予定] EC

1992 年の山形新幹線開業の翌年（1993 年）に誕生し、第 35 回大会（2000 年）で初登場以来、実演販売個数で常に上位に入り続け、肉系駅弁の人気火付け役となった「牛肉どまん中」。第 51 回大会（2015 年）で人気を博した「三味牛肉どまん中」が再登場。定番の特製だれ（醤油ベース）味に加え、しお味、みそ味を追加し、3 種類の味付けが一度に楽しめます。

●愛知県 東海道本線 名古屋駅「松阪牛ローストビーフとすき煮弁当」1,980 円 [各日 600 食販売予定] EC

1922 年創業の老舗・松浦商店が手掛ける、贅沢に松阪牛のみで作った駅弁。松阪牛の上質な肉の甘みを引き出すすき煮、しっとりとした食感に凝縮された肉の旨味が感じられるローストビーフを盛り付け、食べ比べが楽しい新作駅弁です。

●佐賀県 佐世保線 武雄温泉駅「佐賀牛サーロインとランプステーキ&すき焼き弁当」1,998 円 [各日 800 食販売予定] EC

佐賀牛を使った肉駅弁で人気の「カイロ堂」は、JR 九州主催の「九州駅弁グランプリ」3 連覇の実績の持ち主。駅弁大会の中でも高額な駅弁ながら毎回好評です。今回は佐賀牛の上質な風味を感じられるサーロインステーキ、柔らかな赤身肉ランプのステーキ、柔らかく煮込んだバラ肉のすき焼きを贅沢に盛り付け、3 種類の味わいが楽しめる新作駅弁です。

●三重県 紀勢本線 松阪駅「松阪名物黒毛和牛 モー太郎弁当」1,500 円 ※輸送 EC

見た目のインパクトも大きい牛の顔をあしらった容器に、国産黒毛和牛を使ったすき焼きがぎっしり詰まった駅弁は、日本初のメロディ付き駅弁として 2002 年 9 月に販売開始されました。蓋を開けるとメロディが流れる仕様で、味覚のみならず、視覚・聴覚と五感に響く駅弁です。調製元は明治 28 年創業の「あら竹」。

＜第 56 回大会記念！特製どんぶり企画＞ ◆7 階大催場

●福井県 北陸本線 小浜駅^{みつけくに}「御食国若狭 海鮮鯖づけ丼」1,500 円 [各日 150 食販売予定] 初登場 EC

第 50 回（2015 年）大会から続く恒例の記念丼企画。その年の干支をモチーフにした丼のデザインと底面に入った駅弁大会ロゴ が特徴で、中身も毎年変えて販売しています。

今回は、国産寒サバを特製の調味液でヅケにし、越前ガニ、ウニ、イクラ、イカ、サーモンとともに盛り付けた、駅弁では珍しい生ものを使用した豪華海鮮丼の新作駅弁。手掛けるのは、焼き鯖すしで有名な「若廣」。実演初登場の調製元です。





【その他】

■ミスター駅弁のおすすめ駅弁！ ◆7階大催場

日本鉄道構内営業中央会の事務局長を務め上げた・沼本忠次氏（通称：ミスター駅弁）がおすすめする駅弁を特集。職業柄、駅弁調製元をよく知り、プライベートでも大の鉄道好き（旧・国鉄出身）のミスター駅弁が自信をもって2週合わせて計6種を紹介します。
 ※日本鉄道構内営業中央会とは、JR旅客会社の駅構内で営業する事業者によって作られた会員組織で、JR各駅で駅弁を売る業者のほとんどが加盟。この会員事業者の駅弁だけに許可されたマーク「駅弁マーク」は、いわゆる駅で売られている「駅弁」であるとの証明。当社の駅弁大会でも一部の例外を除いて、この駅弁マークが付いていることが出品の前提としています



<1週目のおすすめ駅弁> ※①②は1週目のみ、すべて **EC**



- ①秋田県 奥羽本線 大館駅「鶏めし弁当」900円
- ②石川県 北陸本線 金沢駅
「のどろと香箱蟹と甘えびの三昧弁当」1,480円
- ③北海道 函館本線 小樽駅「海の輝き」1,580円

<2週目のおすすめ駅弁> ※④は2週目のみ、すべて **EC**



- ④鳥取県 山陰本線 鳥取駅
「かにつくし弁当」1,400円
- ⑤山梨県 中央本線 小淵沢駅
「高原野菜とカツの弁当」1,000円
- ⑥新潟県 信越本線 新津駅
「のどろ天麩羅と海老づくし弁当」1,380円

■初登場！駅弁グッズ ◆7階大催場/シーズンスペース

今大会では駅弁・うまいもののほか、オリジナルエコバッグや駅弁Tシャツや駅弁カプセルトイなど、駅弁ファンにはたまらないグッズを販売します。

<取扱商品一例>

- ・オリジナルエコバッグ 1,980円 [限定100点] (販売場所:7階大催場)
- ・駅弁Tシャツ 各種 3,278円(販売場所:7階大催場)
- ・駅弁フィギュアコレクション(カプセルトイ) 500円
(販売場所:7階シーズンスペース)……など



■初！WEBで「駅弁大会」！

今大会では、初めて京王ネットショッピング「駅弁大会専用サイト」で駅弁（約50種）の事前予約受注のほか、冷凍駅弁、うまいもの、駅弁グッズを販売します。

<「第56回元祖有名駅弁と全国うまいもの大会 インターネット販売」概要>

URL: <https://shop.keionet.com/>

会期:12月25日(金)~1月17日(日)

(1)事前ご予約駅弁(会期計 約50種)

3日前までに予約・決済をした駅弁をご指定の日時に5階「駅弁事前ご予約お渡し場」にてお渡し。

*ご予約はお一人様各回1種類あたり5折まで(合計最大30折まで)

(2)配送(うまいもの、冷凍駅弁、駅弁グッズ)

送料:配送方法(「常温」「冷凍」)・同一お届け先ごとに税込5,400円以上のお買い上げで送料無料