

当社の駅弁が雑誌に掲載されました。

「デリックちくま」の駅弁『信州美彩膳』が、週刊ポスト2022年5月6日・13日号のGWスペシャルカラー企画「史上最高の駅弁が食べたくて」の『味覚でつなぐ3ルート提案！旅情を隠し味に駅弁を味わう』で紹介されました。



御開帳で賑わう
長野・甲府の古寺と
国宝・松本城を訪ねる



桜満開の函館、
新緑の東北へ
2つの新幹線でゆく

味覚でつなぐ3ルートを提案！

山梨県 甲府駅
甲州Wワイン弁当 (丸政) 1100円
山梨県産の赤ワインを使ったソースの風味が楽しめるハンバーグと、白ワインを使用したソースで味付けした炭火焼肉を一度に満喫できる

長野県 松本駅
大糸線の旅 (イイダヤ軒) 1200円
男性長寿日本一の村で知られる松川村が大糸線沿線にあることから、健康と長寿をテーマに阿波線の多彩な食材を使い、ヘルシーに仕上げた駅弁

長野県 長野駅
信州美彩膳 (デリックちくま) 1100円
善光寺御開帳の際に前立本尊と結ばれる「膳の綱」を5色の串で表現。信州ポークカツ、信州サーモンの燻製、山菜など信州の味覚がたっぷり！

旅情を隠し味に駅弁を味わう

北海道 函館駅
鱈みがき弁当 (駅弁の函館みかど) 1000円
秘伝のタレで煮込んだ身欠き鱈の甘露煮は骨まで柔らかく、数の子、茎ワカメの醤油漬けも美味。昭和41(1966)年の発売当初と同じ製法を守る

青森県 八戸駅
八戸小唄寿司 (吉田屋) 1200円
三味線の調を模した器にぎゅっしり詰まるのは、近海産ブランド鯖「八戸前沖鯖」と紅鮭の押し寿司。パチ型ヘラで切る楽しさも味わえる

岩手県 一ノ関駅・盛岡駅
金格ハンバーグと牛あぶり焼き弁当 (資藤松月堂) 1280円
熟成肉専門店「格之道」(一関市)の白金豚と国産牛をブレンドした金格ハンバーグをはじめ、国産牛のあぶり焼き、特製スジ煮込みを堪能できる



20km



50km

信州美彩膳（長野駅で販売されている駅弁です。価格は税込1,100円）

善光寺御開帳の際に前立本尊と呼ばれる「膳の綱」を5色の串で表現。信州ポークカツ、信州サーモンの燻製、山菜など信州の味覚がたっぷり！