

「釜めし」最前線！（第4回）

空で海の幸を堪能！北海道の空弁「海鮮釜めし」

2017.12.21

鉄道の駅弁が続きましたので、今回は空港で買える“空”の釜めしを紹介します。

空港の売店で販売されているお弁当“空弁(そらべん)”は、駅弁と同様に釜めしなどのさまざまな種類のものが販売されています。その中から佐藤水産の「海鮮釜めし」を選びました。北海道千歳空港や羽田空港などで販売されている北海道の海の幸を使った釜めしです。



帯状の透明ビニールを外した状態です。フタが開いてしまわないように釜全体を紙の帯で包装しています

北海道の海の名産づくしの空弁「海鮮釜めし」

海鮮釜めしを製造する佐藤水産は、石狩川で取れる天然鮭の加工販売からスタートした総合海産物製造販売会社で、70年の歴史を持っています。海産物の店舗販売、駅や空港、土産屋への卸、直営のすし屋やレストランなども手掛けています。



透明な内側のトレーは仕切りが設けられ、4室に分かれています。新巻き鮭、ウニ、ズワイガニとその他の具材が入っています

海鮮釜めしの他にも、海鮮お弁当や、いくら石狩鮭、ずわい蟹ちらしなど、北海道の鮭やイクラ、カニなどをふんだんに使った空弁や駅弁を製造しています。

これまで紹介した釜めしは、いずれも陶器の器でしたが、海鮮釜めしはプラスチックの容器です。駅弁釜めしのような掛け紙とひもではなく、厚手の紙を接着した帯掛包装を行い、その上に透明ビニールの帯できっちり留められています。

帯をずらして包装を外すと、ご飯の入った釜に相当する黒いプラスチック容器と、具材が納められた透明なトレーが、重ねられた状態になっています。その上にワサビ、ゴマ、刻みのりの薬味が別包で添えられています。

透明なトレーを取り出してから、各具材をご飯にのせて食べることになりますが、自分で具材を盛り付けるのが、少し新鮮です。具材は、新巻き鮭、ホタテ、ズワイガニ、ウニ、コンブ、トサカノリなど多彩。単品で食べてもおいしそうな色合いです。

贈答品としても人気がある「新巻き鮭」… 続きを読む