

老舗の釜めしが空弁に！「大空の釜めし」を新発売！

日本エアポートデリカ × 峠の釜めし本舗 おぎのや（監修） 共同開発！



日本エアポートデリカ（東京都大田区 代表取締役社長 永井英和）と峠の釜めし本舗おぎのや（群馬県安中市 代表取締役社長 高見澤志和）は、空の旅のお供に、お土産用として手軽にお運びいただくことに着目し、新たな食文化の提案として、“空弁”「大空の釜めし」を開発いたしました。食材はすき焼き、しいたけ煮などの“山”素材とあなご煮、昆布煮などの“海”素材の2種類をご用意し、また、峠の釜めし容器「益子焼」はバガス（さとうきびの搾りかす）を素材とした軽量に変え、「釜めし×エコ」をテーマに環境に配慮した新たな容器を開発。是非、旅のお供にご賞味くださいませ。

■販売価格：「大空の釜めし-山の幸-」

「大空の釜めし-海の幸-」各 980 円（税込）

■販売日：平成 25 年 3 月 20 日（水）より

※BLUE SKY は 3 月 22 日（金）より

■取扱店舗：

羽田空港第 1 旅客ターミナル 2 階「空弁工房」、「ピア」

「ベイサイド」 各店

羽田空港第 1 旅客ターミナル 2 階「BLUE SKY」各店

羽田空港第 2 旅客ターミナル 2 階「空弁工房」「ピア」

「シーサイド」 各店

具 材

大空の釜めし「山の幸」

茶飯（白胡麻）、牛蒡白滝煮、しいたけ煮、牛肉煮、栗の甘露煮、うずらの玉子、あんず、紅しょうが、グリーンピース

大空の釜めし「海の幸」

茶飯、あなご煮、焼しょうが、ひじき煮、昆布煮、栗の甘露煮、れんこん、うずらの玉子、あんず、紅しょうが、グリーンピース

< 「峠の釜めし本舗 おぎのや」ご紹介 >

「駅を離れ、さらに広い世界へ」

1958 年、益子焼の土釜に入った駅弁、「峠の釜めし」が誕生したのです。1950 年代、あたたかいまま食べられる「峠の釜めし」は、常識をくつがえす画期的な駅弁でした。その後、雑誌「文藝春秋」に掲載され、爆発的に売れるようになりました。さらに 1962 年、自動車旅行の増加にあわせて「峠の釜めし・ドライブイン（現おぎのや横川店）」を開設。今でも各店にバスが到着・出発する際、深々とお辞儀をする目迎・目送が行われ、店内で旅の疲れを癒すやすらぎと味わい深い思い出を提供しています。そして、2013 年。さらに広い世界へ。羽田空港から新しい釜めしが大空へ飛び立ちます。

【商品写真】



大空の釜めし 山の幸



大空の釜めし 海の幸



大空の釜めし 山の幸(盛付け)



大空の釜めし 海の幸(盛付け)