

YEBISU 特製駅弁 第三弾

「エビス亭 下野 新緑乃膳」限定発売のお知らせ

～ 特製駅弁とエビス。日本を味わう、ちょっと贅沢な組み合わせ。 ～

サッポロビール株式会社（本社・東京、社長・寺坂史明）企画のYEBISU特製駅弁第三弾「エビス亭 下野 新緑乃膳」が、2010年5月22日（土）から、JR東京駅、JR宇都宮駅の一部売店で、有限会社松廼家より製造、販売されます。（1）

「エビスビール」は、昨年度より、ローカル線沿線の文化、歴史、食など、素晴らしい日本の風情を訪ねる企画として「Y列車で行こう！」を特設サイト内で実施し、エビスとローカル線を味わう旅のためのYEBISU特製駅弁、「エビス亭」シリーズを開発、販売してまいりました。第一弾「エビス亭 暑中乃膳」（2009年7月発売）第二弾「エビス亭 仲冬乃膳」（2009年12月発売）はともに、大好評を博しました。

このたび、第三弾として、春の日光線・烏山線をたどる旅にあわせた「エビス亭 下野 新緑乃膳」を発売します。新緑の色に染まった上品な特製風呂敷をほどくと、エビス様があしらわれた桐の二段お重。駅弁発祥の地でもある宇都宮、栃木県産の旬の食材をふんだんに使った料理を、益子焼小皿が彩り美しく飾ります。列車に揺られ、心地よい春の風を感じながら、土地の恵みたっぷりのお弁当を広げて、エビスを一杯。新緑の列車旅を彩るにふさわしい豊かな味わいの駅弁です。

「エビスビール」は、今年、生誕120年を迎えました。当社はこれからもエビスブランドで、歴史や伝統とともに、時代に合わせた新しい「ビール文化」を発信し、「エビスビール」とともに多くのお客様に日本の風情をおいしく味わっていただけることを願っています。

記

1. 駅弁名称

YEBISU特製駅弁「エビス亭 下野 新緑乃膳」（しもつけ しんりょくのぜん）

2. 販売期間

2010年5月22日（土）～2010年6月6日（日）

3. 販売場所

JR東京駅、JR宇都宮駅構内の一部売店

詳細は別紙をご参照ください。

販売店の地図は、エビスビール専用サイトにて掲載しています。

<http://www.yebisubar.jp/index.html>

<裏面もご覧ください>

4 . 内容

特製の風呂敷と桐製の二段お重のお弁当。

栃木県の旬の食材をふんだんに使用した、エビスと相性の良い料理が満載。

ローカル線の旅の風情をかきたてる、味わい豊かなお弁当です。

詳しい料理の内容は、別紙をご参照ください。

5 . 販売個数

発売期間内で限定 1 , 0 0 0 食

6 . 販売価格

2 , 0 0 0 円 (税込、エビスビール 3 5 0 m l 付き)

ＪＲ東京駅では未成年の方への販売は行っておりません。

ＪＲ宇都宮駅での販売価格は 1 , 7 5 0 円 (税込、エビスビール 3 5 0 m l 無し)
になります。

7 . 有限会社松廼家について

ＹＥＢＩＳＵ特製駅弁「エビス亭 下野 新緑乃膳」の製造および販売は、
有限会社松廼家が行っています。

所在地 : 〒 3 2 1 - 0 9 6 4 栃木県宇都宮市駅前通り 3 - 3 - 1

代表者 : 齋藤久美子

創業年月日 : 1 8 9 3 (明治 2 6) 年 1 月 9 日

業務内容 : 駅弁当製造販売及び仕出し弁当の販売

お問い合わせ : 0 2 8 - 6 3 4 - 2 4 2 6 (代表) (受付時間 1 0 : 0 0 ~ 1 7 : 0 0)

(1)

ＹＥＢＩＳＵ特製駅弁「エビス亭 下野 新緑乃膳」の製造および宇都宮駅での販売は有限会社松廼家が行っております。ＪＲ東京駅での販売は、ＮＲＥ東京弁当営業支店が行っております。

以上

販売場所

J R 東京駅 駅弁屋 5号売店

場所 : 新幹線中央乗換改札口付近

営業時間 : 5 : 3 0 ~ 2 2 : 0 0

お問い合わせ先 : 0 3 - 3 2 1 3 - 4 3 5 2

J R 宇都宮駅 松廼家

場所 : P A S E O G L A S S B O X 内 みどりの窓口正面

営業時間 : 7 : 0 0 ~ 2 0 : 0 0

お問い合わせ先 : 0 2 8 - 6 3 4 - 2 4 2 6

Y E B I S U 特製駅弁「エビス亭 下野 新緑乃膳」の販売時刻は、交通状況などにより前後する場合がございます。予めご了承ください。

中身詳細

< お重上段 >

一乃枰 (左上)

- ・霧降高原豚の味噌焼き
- ・いっこく野州どりのつくね
- ・いっこく野州どりのスパイス焼

二乃枰 (右上)

- ・日光たぐり湯波 ()
- ・鹿沼蒟蒻辛煮
- ・那須産チーズ袱紗寄せ
- ・干瓢水晶煮山吹枸杞の実

三乃枰 (左下)

- ・淡竹土佐煮
- ・椎茸・グリーンアスパラ・人参のソテー
- ・日光舞茸山椒煮

四乃枰 (右下)

- ・八汐鱒スモーク
- ・八汐鱒塩焼き
- ・鮎の唐揚げ

< お重下段 >

甘味 (左上)

- ・紫蘇唐辛子入水羊羹
- ・小福餅

香の物

- ・大根のお漬け物
- ・らっきょうのワイン漬け

お食事

- ・梅紫蘇おこわ
- ・湯波 () ごはん茶巾包み

() 日光では、湯葉ではなく湯波と書きます。

以上