



# 5種の カニ駅弁 対決!

昭和25年に誕生した  
かにめしのロングセラー。

**A-3 実演 初登場** 各日1,000食販売予定

ほぐした蟹の身にたけのこを加え、じっくりと炒って香ばしさを引き出し、旨みを凝縮。甘辛く炊いたたいけが味のアクセントです。

北海道 函館本線/長万部駅  
かなやのかにめし……………1,180円

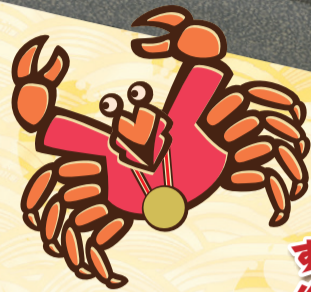
たらば・すまい・花味の3種盛り。

**B-3 実演 初登場** 各日1,000食販売予定

食べ応えがあるたらば蟹と、濃厚な旨みの花咲蟹、上品な甘みのすまい蟹にはいくらをトッピング。一折で3種の味比べが楽しめます。

北海道 根室本線/釧路駅  
釧路祥館ちらし……………1,680円

今夏のスポーツの大会にちなみ  
5つのカニ駅弁が登場!



折詰に焼き誇る  
すまい蟹の棒肉。

**B-3 実演 初登場** 各日1,000食販売予定

酢飯に錦糸玉子といくら醤油漬をちりばめ、すまい蟹の爪下棒肉を贅沢に盛り込みました。甘く繊細なおいしさを存分にご堪能ください。

北海道 函館本線/旭川駅  
すまい華御膳……………1,680円

多彩な味わいの  
蟹具材がたっぷり。

**C-3 実演 初登場**

各日1,000食販売予定

蟹の汁で炊き込んだご飯に、紅ずわい蟹とすまい蟹の身をたっぷり盛り付けました。濃厚な味わいの蟹味噌も一緒にどうぞ。

福井県 北陸本線/福井駅  
がんばれ! かにめし……………1,380円



すまい蟹の旨みを  
絶妙な焼き加減で。

**C-3 実演 初登場**

各日1,000食販売予定

本すまい蟹の殻付き棒肉と爪肉を焼き上げ、芳醇な香りと旨みを引き出しました。箸休めに海鮮シューマイと五目厚焼玉子を添えて。

北海道 函館本線/小樽駅  
焼すまい蟹弁当……………1,680円



第55回

名物の対決企画から、日本各地の人気駅弁まで。270種類を超える駅弁とグルメが大集合!

# 有名駅弁と 全国うまいもの大会

1/8(水) → 21(火) ■ 新宿店7階 大催場

●1/14(火)は午後5時閉場、1/21(火)[最終日]は午後6時閉場



〈後援〉一般社団法人 日本鉄道構内営業中央会

会場案内図

D-7	C-7	B-7	
D-6	C-6	B-6	A-7
D-5	C-5	B-5	A-6
D-4	C-4	B-4	A-5
D-3	C-3	B-3	A-4
	C-2	B-2	
	C-1	B-1	
お休み処 D-1	総合案内		A-0 輸送駅弁

エレベーター

おことわり

**実演** = 会場で調理実演いたします。  
\*実演販売については、混雑時先着順に整理券の配布をさせていただきます。

**輸送** = 現地より輸送いたします。販売予定時刻は商品により異なります。  
\*輸送の都合上、商品の到着が遅れる場合がございます。また、天候不順などで商品が入荷しない場合は何卒ご了承ください。

**店内調理** = 会場での実演は行いませんが、店内で調理しています。

**整** = 午後到着分の商品は、午前10時から会場内「総合案内」にて整理券を配布いたします。

**特別企画品** = 当催事のために製造した商品です。

- 「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」でのお買い上げは、京王バスカードのポイント年間お買い上げ額の対象外です。
- 写真の一部は、盛り付け例です。器類は商品に含まれないものもございます。
- 予告なしに写真と一部内容・食材が変更になる場合がございます。
- 混雑時に販売場所を変更する場合がございます。
- 数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。
- 販売予定数は状況により変更する場合がございます。
- 出品商品の中には、当該地産ではない原材料を使用しているものもございます。



人気駅弁が  
パワーアップ!

**B-3 実演 初登場**

駅弁ファンに絶大な人気を誇る「牛肉とまん中」に、ピリ辛の焼肉とビビンバをプラス。肉駅弁好きに贈る自信作です。

山形県 奥羽本線/米沢駅  
ビビンバ牛肉とまん中……………1,500円 各日1,000食販売予定



輝くたご壺に山海の幸。

**B-4 実演 初登場**

金をイメージしたピッコや金胡麻を使用して食感を高め、明石ダコと共に金塊をイメージした栗を盛り付けました。

兵庫県 山陽本線/西明石駅  
黄金のひっぱりだご飯……………1,380円  
各日800食販売予定



5つの調理法で楽しむ穴子。

**B-4 実演 初登場**

香ばしい焼き穴子、ふっくらとした酒蒸し穴子、炙り煮穴子、刻み穴子、炭焼き風穴子の5種が一度に楽しめます。

兵庫県 山陽本線/姫路駅  
五色穴子の輝弁当……………1,350円  
各日1,000食販売予定

## 新作牛肉駅弁 対決!

3種の味比べで佐賀牛三昧。

**A-4 実演 初登場**

希少部位の柔らかなステーキと、旨みあふれるローストビーフ、甘辛いすき焼きをのせた、ボリュームも満点の一折です。

佐賀県 佐世保線/武雄温泉駅  
佐賀牛ザブトステーキ・ローストビーフ・ロースすき焼き弁当……………1,998円 各日1,000食販売予定

## 黄金の駅弁対決!

人気駅弁の  
樽型バージョン。

**B-4 実演 初登場**

黄金の樽型容器に、鶏ガラスープと醤油で炊き込んだご飯と、鶏肉の甘辛煮やホタテの甘露煮などを盛り込みました。

秋田県 奥羽本線/大館駅  
金の鶏樽めし……………1,350円 各日600食販売予定

峠の釜めしが  
店内調理で!

**D-1 店内調理**

京王駅弁大会の第1回目から出店していた釜めしの元祖が、今回は店内調理で登場。

群馬県 信越本線/横川駅  
峠の釜めし……………1,100円  
各日2,000食販売予定