



CAPE

Contents Analysis and Planning Evaluations
コンテンツ・評価分析レポート・サービス



sample

2012年 10月 版



※本レポートに記載されている商品・サービス名は、各社の商標または登録商標です。

※「CAPE Report」は、著作権法第32条および同30条の3に基づき、インターネット等の情報を集計・編集し、弊社独自の分析・評価・解釈を加えたマーケティングレポートです。

※「CAPE Report」は、各種コンテンツの客観的価値基準の確立とその普及およびライセンス契約の推進を目的として、上記関連法に基いて制作されています。

※「CAPE Report」は、規約に同意されダウンロード購入されたユーザー以外への、データ複製・配布使用は禁止されています。



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

現状

- 和菓子・洋菓子を含めた「お菓子」については、市場全体は横ばいで推移しているが、饅頭や羊羹、かりんとう...といった従来の**伝統的な和菓子の消費は減少傾向**にあり、チョコレート、洋生菓子を中心とした**洋菓子の消費が増加傾向**にある。
- 「お土産」については、商品の獨創性や、ブランドによって選ばれている傾向が見られる。ただ、美味しいというだけでなく(美味しいのは前提としてさらに)商品自体に関しては、「ごま+チョコ」「チーズ+餅」といった従来の素材を用いつつも新しい組み合わせを行う和洋折衷=ハイブリッドな要素(発想)が、ブランドに関しては、ネーミング(特に地域名)、ロゴ、パッケージ、世界観...といった商品を取り巻く付帯要素の重要性が、それぞれ売上に多大な影響を与えていると思われる。
- 「弁当(駅弁)」についても、売れている、もしくは人気があるのは、地域名・駅名を含めてブランドが立っている(確立されている)ものか、従来に無い新種の弁当に大別され、特に商品自体に特徴の無い「幕の内弁当」の類は見当たらない。



基本戦略

- 現在、取得申請中の4つの商標に基づき、それぞれに共通もしくは個別の差別化要素を付加し、オリジナリティかつ競争力のある新商品の開発、販売を行う。

sample

内的要素

- 上州豚かつ風おこ**
- 「上州豚」「下仁田ネギ」「玉こんにゃく」「桑の葉もしくは桑茶飯」等、地元の素材を元に内容を構成
 - リーズナブルな通常版と、デラックス版=「かかあ天下」の2種類を用意する。
 - 内容がオーソドックスな分、パッケージにギミックを加える。
 - 無宿者、国定忠治をモチーフに食べる場所を選ばない、持ち運びに便利でかつエコを意識した捨てやすい素材を選びながら、竹の皮やわら縄などワンポイントのギミックを加える。

外的要素

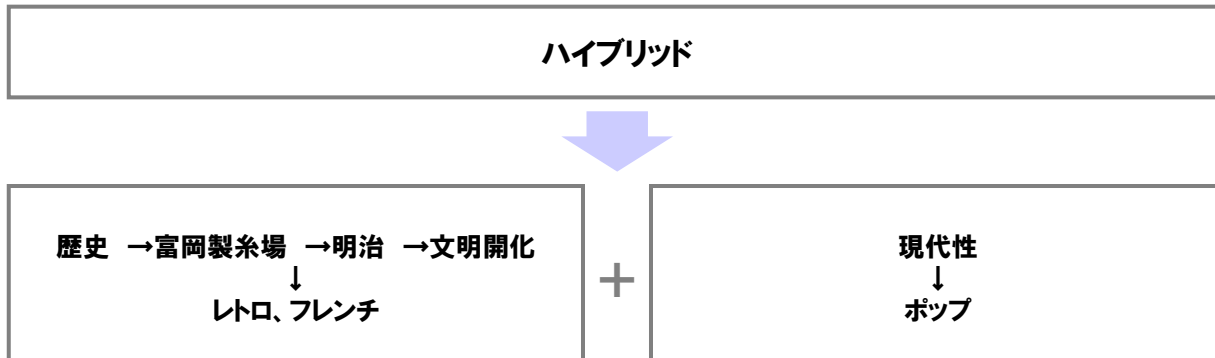
- まゆまん**
- 和洋問わず、まゆの形の中に、餡やクリーム等をお菓子の総称とする。
 - 例)
 - スポンジケーキ+クリーム
 - スポンジケーキ+餡
 - 蒸し饅頭+餡
 - 餅+クリーム
 - 女性をはじめとしたお土産、スイーツ需要に対して訴求する、和洋折衷、新旧折衷のレトロポップなデザインのパッケージングを行う。

- まゆハニー**
- 和洋問わず、まゆの形の薄いクッキー等で、餡やクリーム等を挟む(サンド)するお菓子の総称とする。
 - 例)
 - クッキークリームサンド
 - まゆベリーパイ
 - まゆサブレ

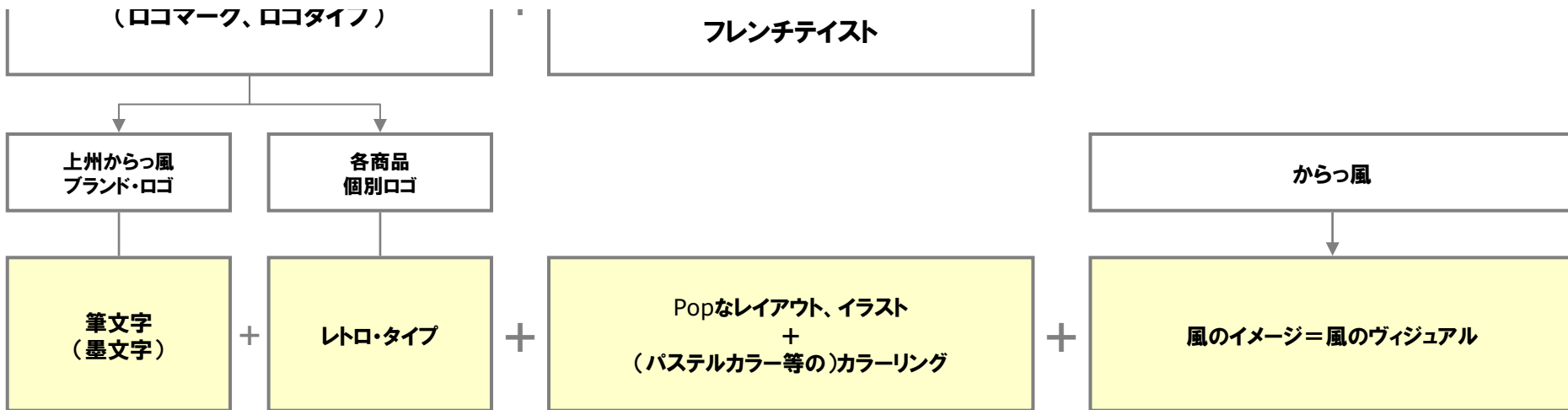
- 桑りんご**
- 基本は「かりんとう」をベースにしたつ、ミルク=白、桑=グリーン、黒=チョコレート...等、従来の和風のかりんとうに拘らないラインナップを揃える。
 - また、かりんとうに拘らず、桑の葉の形をした、焼き菓子(クッキー、サブレ...等)の総称とする。

sample

※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。



sample



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

横イテ、組み文字（墨）



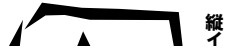
落款(印鑑)風（墨）



※反転イメージ



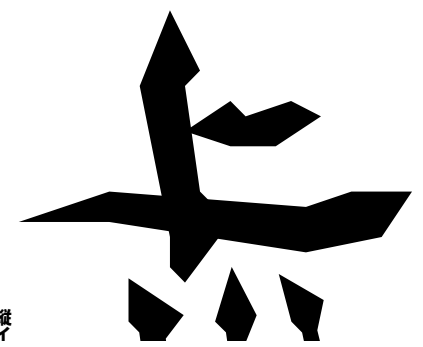
縦イ



縦イ



縦イ



縦イテ、部分組文字（墨）

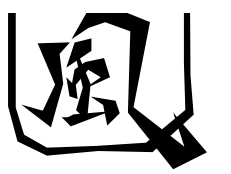
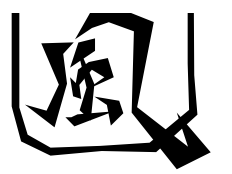
sample



落款(印鑑)風（朱）



※反転イメージ



全商品共通の「上州からっ風」ブランドロゴを、筆文字ベースでデザイン



※書体は、ダミー・イメージです。

※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

①「からっ風」をイメージさせる風のヴィジュアルを、シンプルな線もしくは単色や白抜きで表し、パッケージ(容器もしくは包装紙)の一部にあしらう



②「からっ風」をイメージさせる風のヴィジュアルを、色や線ではなく、立体(折り、エンボス、箔押し...等の加工)によって表し、パッケージ(容器もしくは包装紙)の一部にあしらう



sample

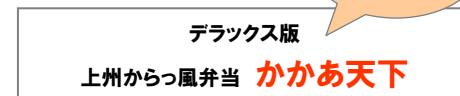
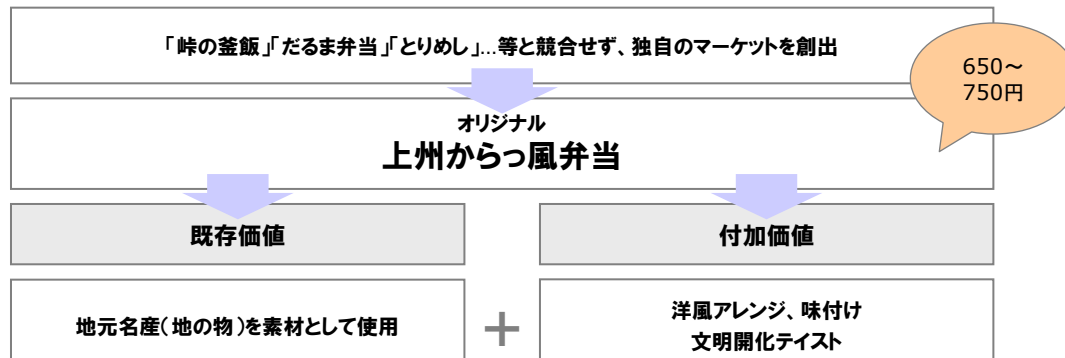


※テキストやイラストは、ダミー・イメージです。

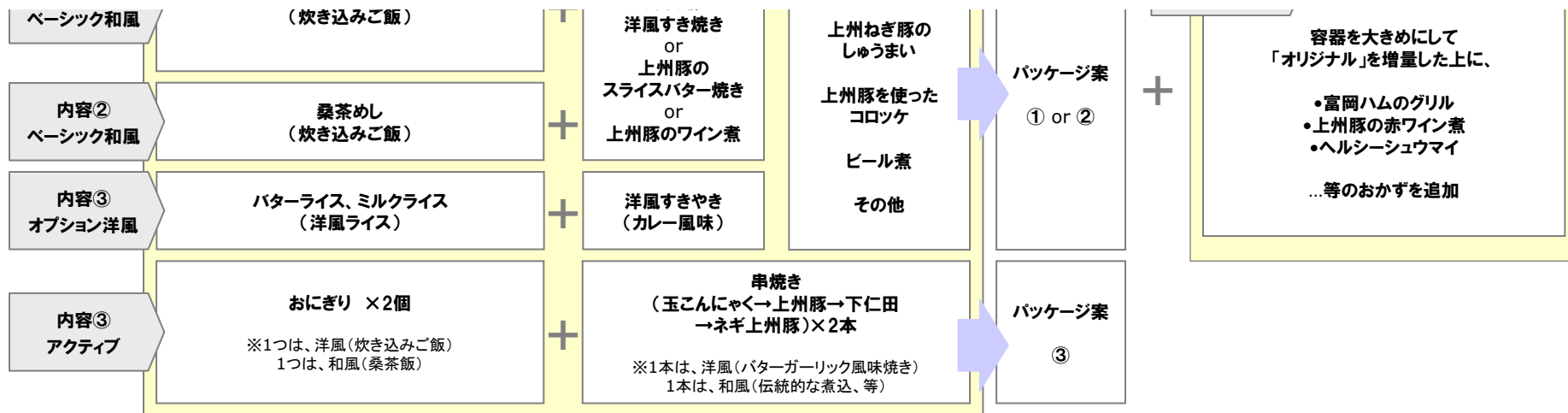
sample



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てイメージです。



sample





※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

食べ物文明開化(ぶんめいかいか)年表

西暦	明治	おもなできごと
1869	2	東京に パン屋 ができる。 横浜で アイスクリーム が発売される。 このころ東京のあちこちに 牛なべ屋 が開業する。
1871	4	長崎で、はじめて、 かんづめ(イワシの油づけ) がつくられる。
1872	5	明治天皇がはじめて牛肉を食べ、その後、牛なべが庶民のあいだに流行する。 長崎で ハム がつくられる。

近代の生活文化

明治維新を経験した民衆は、都市部から次第に西洋文化を取り入れていきました。江戸改め東京ではかつての武家屋敷・藩邸が壊され、新しい建物が建てられます。しかし、農村部では依然として江戸時代と変わらぬ生活が続いていました。新しいものと古いものが混じり合った時代が明治初期の文明開化期なのです。

食事では、はじめ「菜食い」といわれていた牛肉食は、やがて宮中でも行われるようになり、文明開化の象徴ともいべき**牛鍋屋**の繁盛となりました。その様子は、仮名垣魯文の『安愚楽鍋』に記されている通りです。かつては荒神様のいる自在鉤の下の囲炉裏でしか、食べ物を料理する「清い火」はないと信じられていたのですが、家に独立した小部屋が多くなるにつれて、小さな炉や火鉢を置いて、親しい身内だけで肉鍋を煮たりするようになりました。これを小鍋立てといい、一軒の家に一つの火という考えは薄れていきました。飲酒も、集団で祭祀の際に飲む

sample

1888	21	東京の上野に コーヒー店 「可杏茶館(コーヒーかん)」がオープンする。 日本人向けの ビール がつくられる。
1894	27	このころ、洋食屋や家庭に カレーライス がひろまる。
1895	28	東京の銀座の洋食屋が カツカツ を売り出し、評判になる。
1901	34	東海道線に 食堂車 ができる。
1908	41	マーガリン が製造される。

の1人1日の平均的な食生活をみると、土・肉・魚・卵の割合が中心で、獣肉はまづなく、**動物性蛋白は全部魚類から摂取**しています。

しかも魚類といっても、干し魚が主で、生鮮魚は祭りの時に出る程度だった。少ない副食物の中心は味噌汁と漬け物であった。これ以外の女工を含む労働者の食事はどうでしょうか。朝食は麦飯・味噌汁・たくあん漬け、昼食は麦飯・味噌汁に煮付けの一品料理であり、味噌汁の中身は日によって多少異なりますが、朝昼晩3食とも同じです。献立は単調で変化に乏しいのです。動物性食品は安い魚ばかりであり、肉・卵などはありません。栄養摂取量をみると極端に低水準です。もう少しましなサラリーマンの場合でも、カレーライスや〇〇ランチも大衆食堂で食べられるようになったのですが、大抵は一品料理で丼1つですますものだったようです。さらにパン食が広がりました。この階層の**最もポピュラーな西洋料理はコロッケ**だったのです。当時流行した歌に「今日もコロッケ、明日もコロッケ」という歌詞がある程です。

※<http://www.shikakunavi.net/kids/gika/data/shokumotu3.html>、より抜粋

※<http://www.shikakunavi.net/kids/gika/data/shokumotu3.html>、より抜粋



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

下仁田ネギのステーキ イベリコ豚とレモンの香り添え



世界最高峰の豚肉を、甘味がしっかりのった下仁田ネギのおともに味わう、シンプルでゴージャスなネギのお料理です。
主役は下仁田ネギで、それを引き立ててくれるのが、イベリコの脂から出る芳香。イベリコ豚の料理ではなく、ネギの料理。値段からすると逆じゃないのって感じが…(^_^; 味わってみると、これはネギが主役の料理だと実感できる、冬ならではの野菜料理です。

下仁田ネギは、冬のネギのなかでは最高のブランド野菜。
価格もハンパじゃないけど(^_^; 東京だと産地も近いんで、けっこう小分けで売ってて、買いやすいです。
ネギっていうと薬味のイメージが強いかもしれないけれど、これは日本ではめずらしい「加熱専用」ネギ。
火を通せば通すほど、とろけるようなやわらかさと甘味が引き出されます。焼き鳥に使うネギも、今のシーズンならこれが最高だし、鍋に入れるネギも、下仁田ネギだと出汁の旨味まで違ってくるくらいなの。

ものすごく似ている種類が、西洋ネギのリーキ。
太さと加熱したときの甘さ・やわらかさは、リーキのがちょっと上かな？リーキはデパ地下青果店なら、ほぼ1年中手に入ります。

sample

適温に熱したフライパンに、テフロン加工のなら油は引かずにそのまま、イベリコを巻いたネギを入れて、加熱していきます。
中火～弱火で、ネギのなかまでしっかり火が通るように、ゆっくりと。
焼いてると、揚げ物ができるんじゃないですか～ってくらい、イベリコの脂が出ます。これは、焼くのに必要な分だけ残して、別のお皿に移しておいてください。(あとで、野菜炒めたりするのに使うといいよ～)
こうやって脂を取りながら焼き続けると、イベリコの表面がカリカリに、脂身はほとんど透明になってきます。

ネギにも、しっかり火が通ったかな？そのくらいで、最後の仕上げ。(これはしなくても十分おいしいと思うけど)
日本酒にほんの少々バルサミコを足して、それでフランベ♪
フランベまで行かなくても、ほんのちょっと蒸し焼きに。
水分を飛ばして、イベリコの表面が再びカリカリになったら出来上がりです(^_^)

ベーコンのような芳香のお肉に包まれた、やわらかくてジューシーな甘いネギ。ネギだけど、なんだかすごいごちそうでしょ♪

これに相性のいいソースは、シンプルだけど、やっぱりレモン。
今日使っているのは、熊本県産の国産レモン。
皮がものすごく薄く、びっくりするくらいジューシーで、しかもその酸味がやわらかくて…そのまま飲めちゃいそう♪
こんなきめ細かくて美しい果肉のレモン、国産レモンも普通にも買えるようになったからといっても、めったにお目にかかれませぬ。



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

松本一本ねぎ豚丼



簡単！豚そぼろの3色丼



sample

- しょうが、大さじ3
- みりん：大さじ3
- だし汁：カップ1/2
- ごはん：150g×4
- 紅しょうが：12g

■作り方

- 松本一本ねぎは5cmの長さの筒切りにする。
- バラ肉は5cmの長さに切る。
- 鍋にだし汁・砂糖・しょうゆ・みりんを煮立て、松本一本ねぎとバラ肉を入れてぼったりするまで煮ふくめる。
- ごはんを丼に盛り、ねぎと豚肉を盛り、煮汁をかけ紅しょうがを添える。

※ねぎは、斜め薄切りにすると煮溶けてしまう。

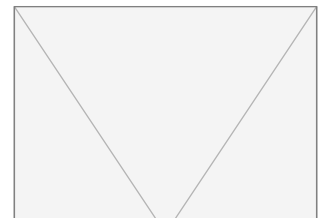
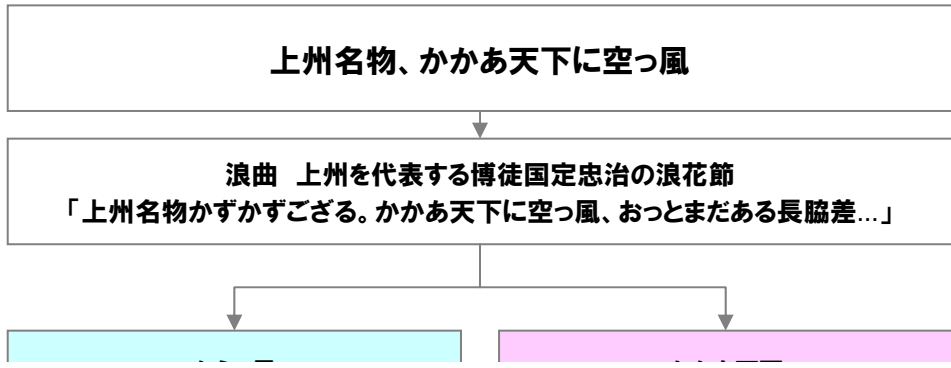
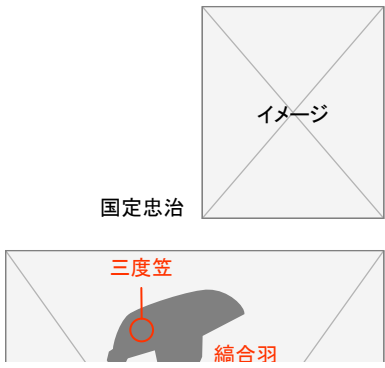
※豚肉は、湯でこぼしてから角煮風に味つけしたものを盛り合わせてもよい。

- きぬさや 16枚
- ご飯・丼ぶり 4杯分

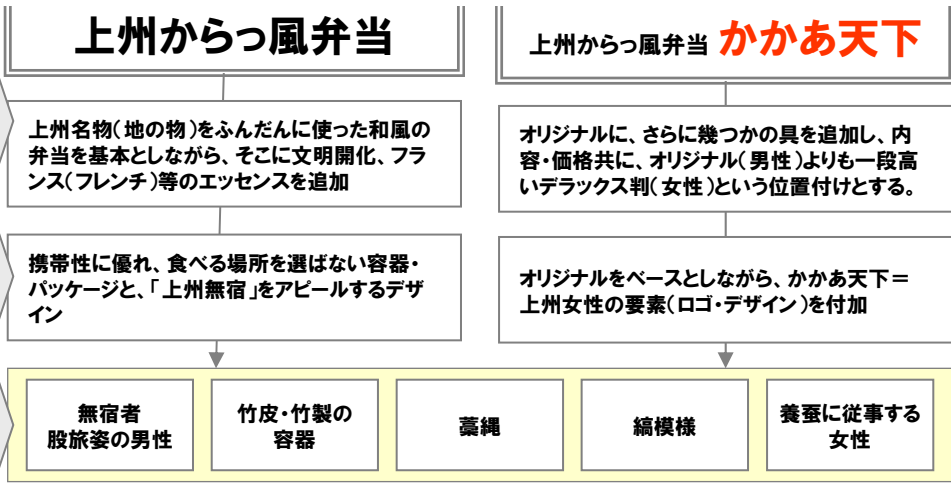
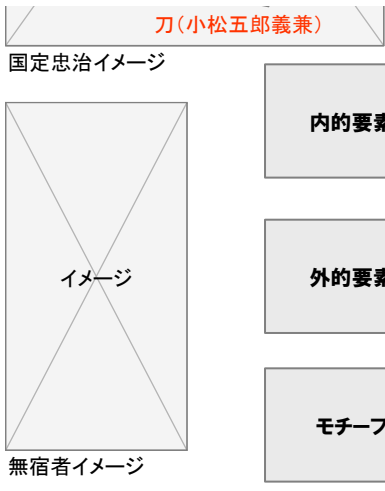
■作り方

- 豚ひき肉にコンソメをまぶし、10分おく。きぬさやを塩ゆでし、せん切りにする。
- フライパンに油小さじ1を熱し、(1)の豚ひき肉を炒め、そぼろを作る。
- ボウルに卵・塩・こしょうを溶き入れ、フライパンに油小さじ1を熱し、卵のそぼろを作る。
- 丼にご飯を盛りつけ、(2)のひき肉のそぼろ・(3)の卵のそぼろ・(1)のきぬさやを彩りよくのせる。

※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。



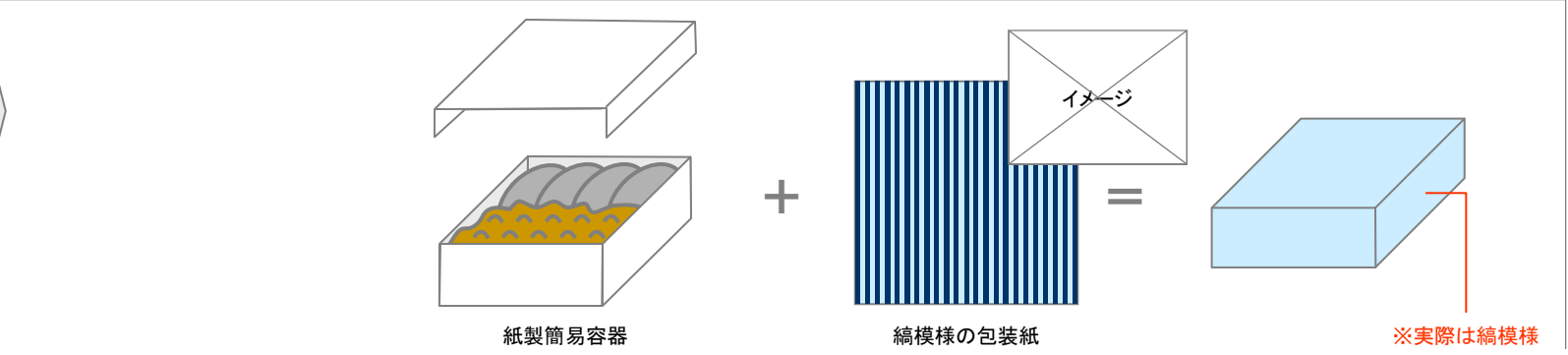
sample





※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

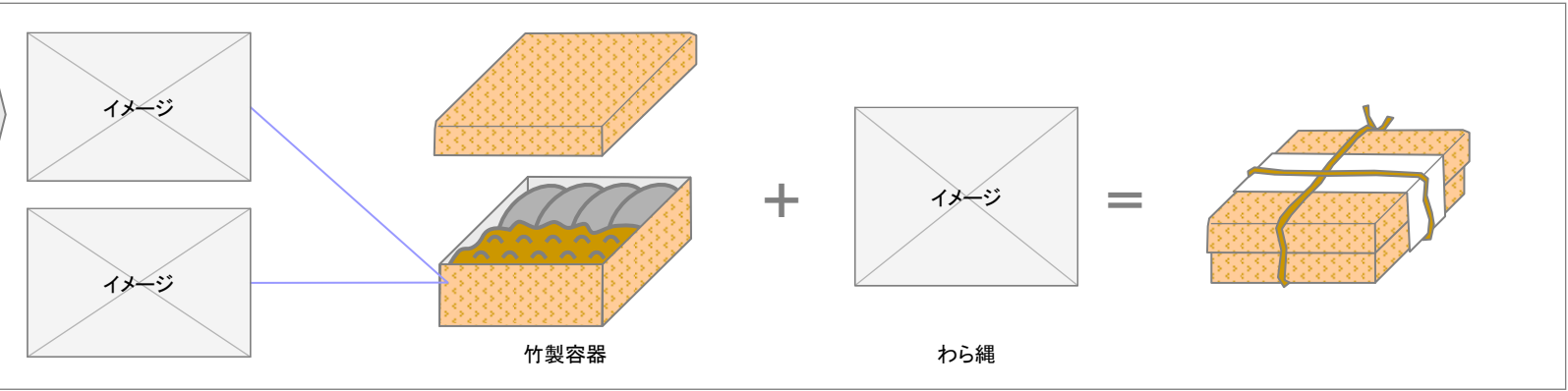
1
エコ(紙製簡易)容器
+
紙包装



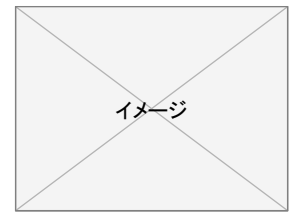
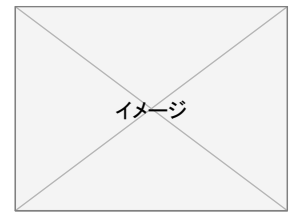
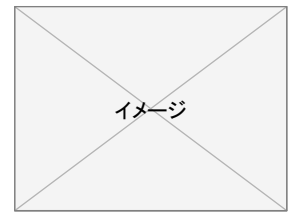
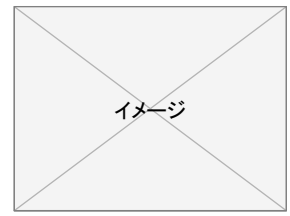
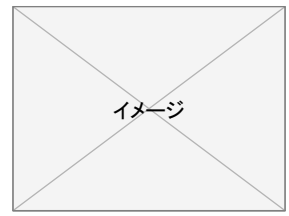
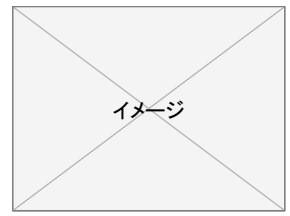
sample



3
竹製容器
+
藁縄



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。



「旬菜飯 竹皮弁当」 山口駅 580円

- いわゆる爆弾おにぎりが2ヶと焼き鯖、鶏の唐揚げ、竹の子煮、椎茸煮。
- 従来のおにぎり駅弁ならば、横に添えられているはずのおかずがトッピングと載っている。

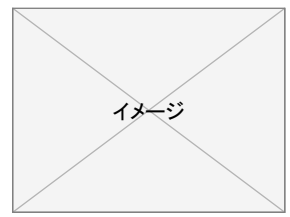
「百年の旅物語「かれい川」 肥薩線、嘉例川駅 1,050円

- 嘉例川駅が竹林に囲まれていることから、風情のある竹皮製の容器に入っている。味ごはんの上には、地元名産のシイタケやタケノコの煮物、キヌサヤなどが乗り、竹林をイメージ。
- おかずは「ガネ」と呼ばれるコンバジツやニラなどの野草をまぜ

「あゆ物語」 出水駅 900円

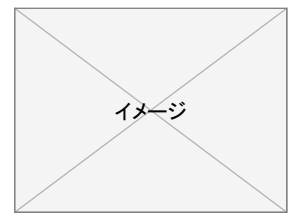
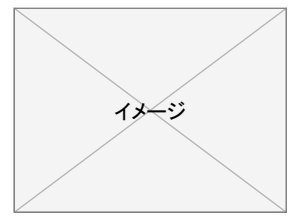
- 広瀬川での一年の収穫をイメージした作品。
- 鮎の甘露煮と、大きく切った煮しめと、地元産の厳選されたご飯の、口の中でのバランスはシンプルで郷愁を感じる商品。

sample



「やまのごはん」 中央本線小淵沢駅、茅野駅 800円

- ハイキングや登山に適した、食べやすく竹かごに入れてコンパクトで持ち運びしやすい、おにぎりのお弁当。
- うめ・みそ・栗おこわの3種類のおにぎり、マスの塩焼き、つくね、きやらぶき、大学芋、たくあん。



「純系名古屋コーチンとりめし」 名古屋駅 880円

- 名古屋コーチンのダシ汁で炊いたご飯は、うるち米ともち米をブレンドした風味豊かな炊き込みご飯。その上に照り焼きにした100%純系名古屋コーチン肉がごろりと載る。
- 脇には山菜やうずらの卵、シイタケ煮などを添えたシンプルなつくりだが、竹籠の容器が旅情をかきたてる。

わせ、栗甘露煮、昆布巻き、小女子(こうなご)の佃煮、漬け物。

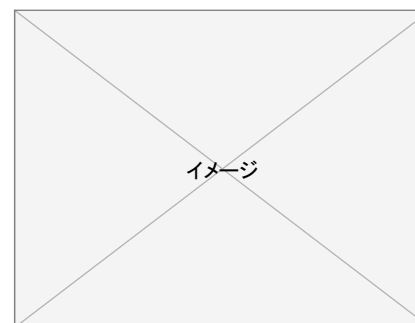


「鯛のいなり手箱」 北陸本線、加賀温泉駅 900円

- 竹皮容器の中にはタイの焼き身をのせた「いなり」が5つ。
- 揚げの中身はタイのほぐし身と一緒に炊いた発芽玄米。
- 箸休めの惣菜は、レンコン、コンニャク、サトイモなどの煮物のみだが、薄味の調製だが素材の味が生きている。

→ 竹(皮・竹製)容器の弁当は、傾向として、おにぎりや炊き込みご飯が多い。

※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。



sample

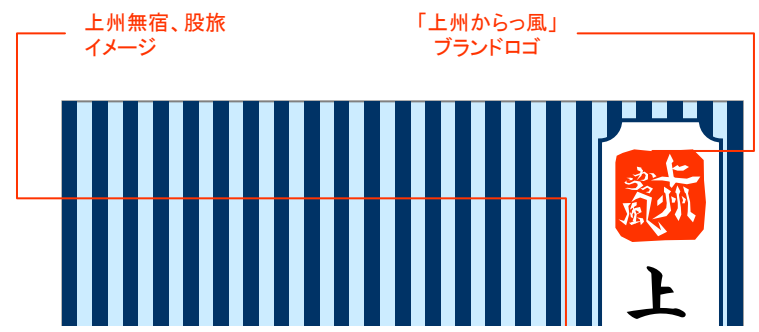
「マーくん風呂敷弁当」

- 千葉マリスタジアム
- 1,100円
- 9つに仕切られた区画に4種類のすしが入っている。
- 名前からすると子供向けのようだが、写真の通り「千葉県産の産品が9種類入った内容」(公式サイト)は大人向け、というかつまみ。
- その他、さつま揚げ・豚肉の生姜焼き・いわしの煮たもの等

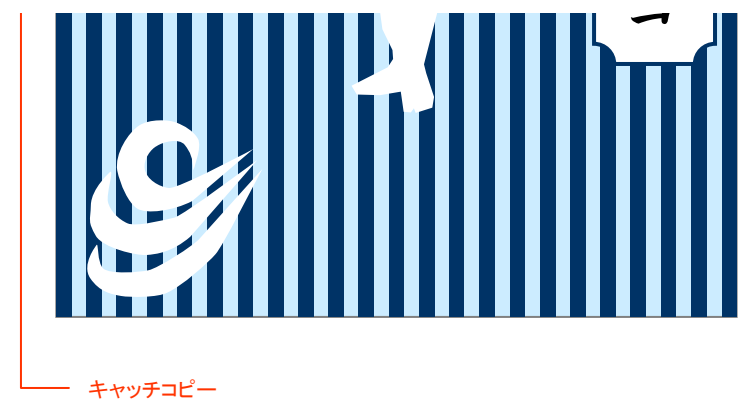
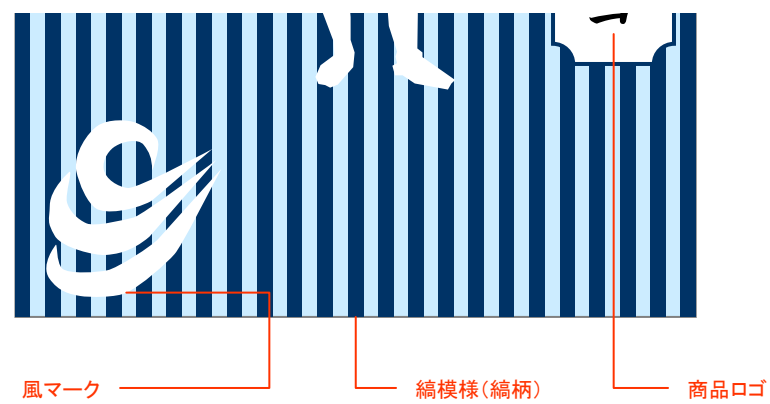
手延べそうめん/木箱入り【わら縄結び】

- 時代遅れとも思われる手間を私たちも手の麺は大切に守り続けます。
- 1本1本に魂を込めて延ばす手延べの麺は最高の手技です。
- 古来より伝わる伝統の手延べ製法で作上げた極寒製手延べ素麺を **ワラ縄で結った本格的な素麺木箱に詰めています。**
- 懐かしい復刻版のラベルを貼り付けた一品です。

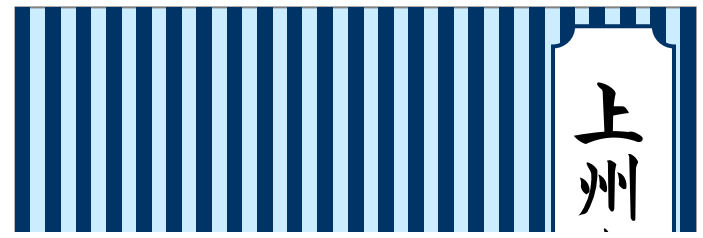
※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。



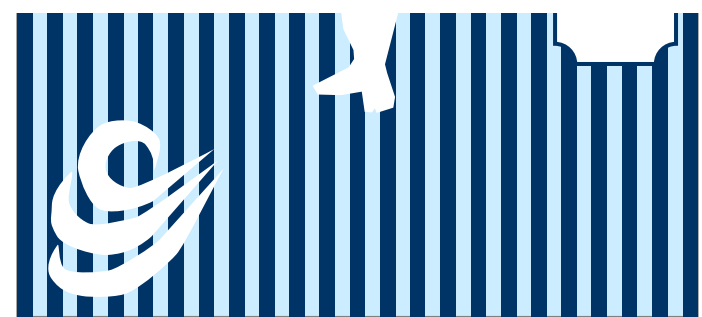
sample



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。



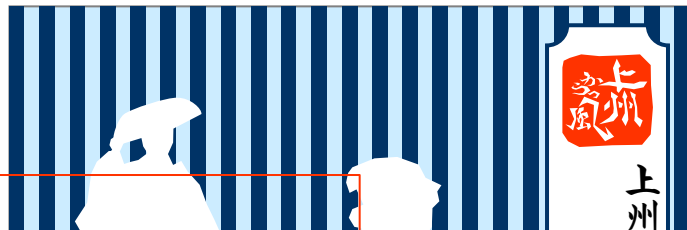
sample



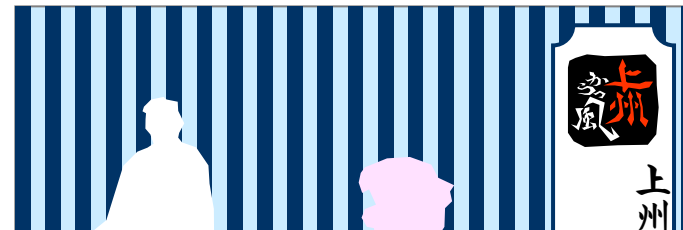


※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

養蚕に従事する上州女性イメージ



女性が手前に大きく出て、男は後ろに引っ込む...



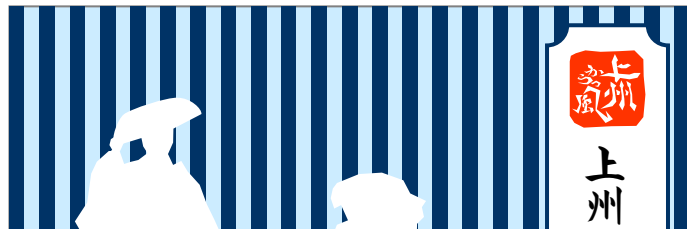
sample



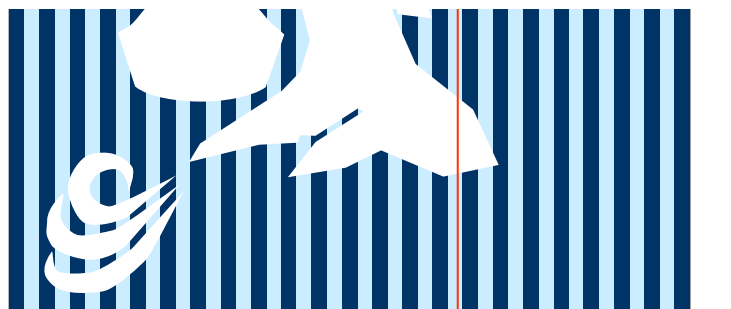
商品ロゴ



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。



sample



商品ロゴ分割



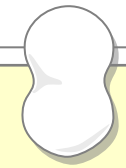
縞模様の地の色を変える

例)
オリジナル＝男性＝ブルー
かかあ天下＝女性＝ピンク




※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

商品名	<h1>まゆまん</h1>
商品定義 コンセプト	富岡(及び群馬)の地元の特産品を素材としてふんだんに使った、「健康」で「ヘルシー」な、養蚕の象徴である「繭(玉)」の形をした饅頭(及びその他のお菓子)
基本仕様	<ul style="list-style-type: none"> 全商品に共通して、饅頭の皮と生地部分に、①上州産小麦粉 ②上州富岡産天然繭(絹たんぱく質)、を使用する。 また、全商品に共通要素として、(皮と生地部分に)③こんにゃく、④桑の葉、⑤(磯辺温泉、妙義温泉等の)鉱泉の使用、も併せて検討。 その他 バター ミルク 等 地産に関連する素材を生かした商品ヴァリエーションをラインアップ



sample

	オリジナル	生地の部分に、カカオもしくはコーヒーを混ぜ込んだもの。	生地の部分に、桑の葉を混ぜ込んだもの。	生地の部分に、桑の実を混ぜ込んだもの。
内容① 和風	・(外=餅)+(中=餡)		・(外=餅)+(中=桑の葉餡)	・(外=餅)+(中=桑の実餡)
内容② 和風+洋風	・(外=餅)+(中=クリーム) ・(外=饅頭)+(中=チョコクリーム)	・(外=餅 / 饅頭)+(中=チョコクリーム / コーヒークリーム)	・(外=餅 / 饅頭)+(中=桑の葉クリーム)	・(外=餅 / 饅頭)+(中=マルベリークリーム)
内容③ 洋風+和風	・(外=スポンジケーキ)+(中=餡)	・(外=スポンジケーキ)+(中=餡)	・(外=スポンジケーキ)+(中=桑の葉餡)	・(外=スポンジケーキ)+(中=桑の実餡)
内容④ 洋風	・(外=スポンジケーキ)+(中=クリーム)	・(外=スポンジケーキ)+(中=チョコクリーム / コーヒークリーム)	・(外=スポンジケーキ)+(中=桑の葉クリーム)	・(外=スポンジケーキ)+(中=マルベリークリーム)



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

<p>商品名</p>	<p>まゆベリー</p>
<p>商品定義 コンセプト</p>	<p>富岡(及び群馬)の地元の特産品を素材としてふんだんに使った、「健康」で「ヘルシー」な、養蚕の象徴である「繭(玉)」の形をした洋風菓子</p>
<p>基本仕様</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 全商品に共通して、饅頭の皮と生地部分に、①上州産小麦粉 ②上州富岡産天然繭(絹たんぱく質)、を使用する。 • また、全商品に共通要素として、(素材部分に)③こんにゃく、④桑の葉、⑤(磯辺温泉、妙義温泉等の)鉱泉の使用、も併せて検討。 • その他 蚕の室 無糖バター ブルーベリー 等 地元に関連する素材を生かした 商品ヴァリエーションをラインアップ



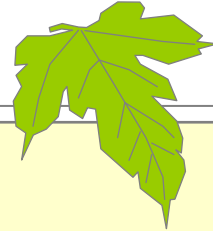
sample

<p>内容</p>	<ul style="list-style-type: none"> • クリームサンドクッキー • ゴーフル • ウェハース ...等、クリームでサンドしたもの 	<ul style="list-style-type: none"> • クッキー • ビスケット • クラッカー • サブレ • パイ ...等、1枚もの。 	<ul style="list-style-type: none"> • こんにゃく等を使った、ゼリー • ブルーベリー味(紫) • マルベリー味(緑) ...等 	<ul style="list-style-type: none"> • キャンディー • ドロップ • グミ • ガム ...等の • ブルーベリー味(紫) • マルベリー味(緑) <p>その他、</p> <ul style="list-style-type: none"> • キャラメル • ヌガー • チョコレート ...等
-----------	---	---	---	---

















※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てタミー・イメージです。

商品名	<h1>桑りんとう</h1> <p>※桑=「か」と読ませる</p> 
商品定義 コンセプト	<p>養蚕の象徴である「桑」と、富岡(及び群馬)の地元の特産品を素材としてふんだんに使った、「健康」で「ヘルシー」な、かりんとう(及びその他のお菓子)</p>
基本仕様	<ul style="list-style-type: none"> 全商品に共通して、材料に、①上州産小麦粉、②桑の葉、を使用する。 従来一般的な「かりんとう」に拘らず、桑の葉、桑の実、無発酵バター、ミルク、とうもろこし...等、地元に関連する素材を生かした、自由な商品ヴァリエーションをラインアップする。

sample

<p>内容① 蜜ありタイプ</p>	<ul style="list-style-type: none"> 桑の葉 (オリジナル) 抹茶 	<ul style="list-style-type: none"> 黒みつ しょうゆ味 	<ul style="list-style-type: none"> チョコレート コーヒー カフェオレ 	<ul style="list-style-type: none"> ミルク チーズ 	<ul style="list-style-type: none"> 桑の実 ブルーベリー 	<ul style="list-style-type: none"> カレー 柑橘系(みかん、柚子、等) 	<ul style="list-style-type: none"> 梅 	<p>内容① クリームあり</p> <ul style="list-style-type: none"> クリームサンド(クッキー) ゴーフル ウェハース 
<p>内容② 蜜なしタイプ (素材練り込み)</p>	<ul style="list-style-type: none"> お茶 緑黄色野菜 ほうれん草 	<ul style="list-style-type: none"> 黒ゴマ そば 	<ul style="list-style-type: none"> 豆腐 こんにやく 	<ul style="list-style-type: none"> とうもろこし かぼちゃ 緑黄色野菜 	<ul style="list-style-type: none"> 人参 トマト 	<p>内容② クリームなし</p> <ul style="list-style-type: none"> クッキー サブレ パイ 		

sample



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

駅弁ブームの裏側(1)それは“本物の駅弁”か？

“ゴースト駅弁”やOEM製品も

スーパーで買った北海道の駅弁。同じものを実際に駅まで買いに行ったら、現地では販売してなかったー。

駅弁サイト「駅弁資料館」を運営する福岡健一氏は、「一部のスーパーでは、まれに、実際の駅に置かれていない弁当が販売されている」と話す。駅弁フェア専用の弁当が存在するというのだ。

こうした“ゴースト駅弁”は、以前から駅弁愛好家たちに指摘されてきた。「最近是小売店側が目や光らせているため、以前よりは減ってきた」(業界関係者)ともいわれているが、いまだに「なかでも北海道でよく見つかっている」(福岡氏)。

“OEM駅弁”を見分ける方法もある

イベントに出れば1日1000個以上の弁当が売れることもしばしば。だが、地方には「家族経営で1日10~20個程度の生産能力しか持たず、大量生産や実演販売まで手が回らない業者も多い」(駅弁サイト『駅弁の小窓』運営者)。そんな小さな地方業者が、どうやって大量発注に応えるのか。

実はスーパーで販売される地方駅弁のなかには、「会場近くの弁当業者にレシピと材料、容器などを渡し、製造委託する」(大手スーパーのバイヤー)ケースがある。つまりOEMだ。

駅弁フェアの裏には、駅弁を集めて中小スーパーに卸す駅弁問屋の活躍がある。だが、その間屋が、大量生産のためOEMを促すことがあるという。「関東のスーパーで販売される一部の地方駅弁は、静岡県・伊豆の工場で大量生産されている」と、駅弁問屋「旅食」の塚本弘社長は憤る。ある大手問屋は、OEM業者からロイヤリティまで取っているという。

sample



今年の京王百貨店駅弁大会の目玉、「ふくめし」(小倉駅)。大会では実演販売で好評を博したが、現在、駅では販売されていない



地方の駅弁を会場に運ぶルートは大きく分けて3つ。輸送や実演販売のほか、会場近くの業者に製造を委託する場合もある



コンビニ駅弁も、味は価格に比例する。スリーエフでは「本物志向に応えるため」、業者から直接取り寄せる方向へと転換

している場合も含まれてしまうが、一つの目安にはなるだろう。

製造工場が異なるという点では、コンビニで販売される駅弁も同じ。製造は普段コンビニ弁当を作っている業者が請け負い、駅弁業者はレシピ提供などの「監修」にとどまることが多い。

だが、通常の駅弁は1000円前後するもの。コンビニ業者は「原料の大量仕入れや包装の簡素化でコストを削減。味は忠実に再現した」というが、低価格駅弁は素材の質などを落としている可能性がある。

実際に監修した業者からは「価格を下げたら平庸な味になった」との声も。一方、価格を据え置いたコンビニ駅弁の味は、本来の駅弁に勝ることもあったという。本当においしい駅弁は安くは買えないようだ。

このように、駅弁ビジネスの現状には疑問の声があがっている。では、今後はどのような方向に向かうのだろうか。

前出の京王百貨店は「もう一度本質に戻り、既存の駅弁を中心として新しいものを提案したい」と話す。「地域に根ざした駅弁を発掘する」とはイトーヨーカ堂。来期は、各社が原点に回帰し、より地域に根ざした駅弁を打ち出すもようだ。

<http://trendy.nikkei.co.jp/special/index.aspx?i=20070628t2001t2>



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

駅弁ブームの裏側(2)ここまで来た！ユニーク駅弁

キワモノ食材や真空パックなど、新たな工夫が続々

駅の弁当販売が落ち込むなか、各社は「見たことのない駅弁」を開発し、注目を集めようとしている。数年前から増えてきたのが、容器に付いたひもを引いて中身を温める「加熱式」の駅弁。容器下部に水袋と石灰が備わっており、ひもを引くと水袋が破れて石灰と反応し、発熱する。加熱式そのものは珍しくないが、最近では温まるという利点を生かして、これまで弁当向きではなかった食材までも駅弁化され始めている。その代表格が新富士駅の「駅弁版 極 富士宮やきそば弁当」(富陽軒)だ。肉かすで炒めた太めの麺にイワシの粉をかけて食べる、富士宮やきそばを駅弁化した。「麺類は冷えると硬くなってしまうため従来の容器では商品化が難しく、加熱式を採用した」(富陽軒)という。今までは、確かに温まることで、食の楽しさを十分に味わ

「持ち帰り前提」の駅弁も

観光客を振り向かせようと、奇抜な食材に挑む駅弁もある。琵琶湖ナマズにちなんで開発されたのは、草津駅の「照焼なまず弁当」(南洋軒)。しょうゆとみりんで焼いたナマズは身が程よくしまり、鯉よりはクセがない印象。紅しょうががよいアクセントになっている。釧路駅の「しか肉もみじ弁当」(釧路館)も地域性を連想させるキワモノ弁当だ。飼育している食用のシカ肉を昆布ダシや大根おろしに漬け込み、甘く煮込んだものをごはんの上に盛り付けてある。シカ肉特有の臭みはなく、食感はやや硬めの牛肉といったところだ。駅弁業者は、「肉や魚の駅弁は出尽くしている」(南洋軒)と語る。そこで「琵琶湖のナマズ」「北海道のシカ肉」のふたつに、地域と関連付けは、珍食材で訴求するわけだ。

sample

<http://trendy.nikkei.co.jp/special/index.aspx?i=20070704t2000t2>

二の風味がより高まる。家庭に持ち帰って食べることを想定した戦略だ。



<p>駅弁の加熱式容器は、紐をひくと石灰の粉末と水が混ざり、高熱の蒸気が出てくる仕組み</p>	<p>「駅弁版 極 富士宮やきそば弁当」(新富士駅など、980円)。東海道新幹線の新富士駅などで販売。通販は行っていない</p>	<p>ご飯にしみこまない、独自開発のシチューを用いた「海岸通 ハイカラビーフシチューランチ」(新神戸駅など、1000円)</p>	<p>「照り焼きなまず弁当(草津駅、980円)」は白身魚に近いがやや個性的な味。下は炊き込みご飯になっている。現在は予約販売のみ</p>	<p>エゾシカを大胆に盛り付けた「しか肉もみじ弁当(釧路駅、1180円)」。食感は、やや硬めの牛肉といったところ</p>	<p>「鮭の焼漬といくら弁当」(新潟駅など、1050円)は、食べる直前に真空パックから出す。鮭のみの通販も行う</p>	<p>「香ばしい焼かめし(福井駅など、1250円)」は容器が電子レンジ対応。ご飯はカニのダシで炊いたもの</p>
---	--	--	--	--	---	--



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

弁当の新潮流(1)常識を覆す“熱々”の弁当

駅でもコンビニでも、「出来たて」がトレンドに

駅弁といえば作り置き——そんな常識を覆す、温かい出来たての駅弁が話題を呼んでいる。JR新神戸駅のステーキ弁当だ。

新幹線の改札から続くコンコース。食欲をそそる肉のにおいが立ち込める。ここでは駅弁売り場の中に厨房を設けて、焼き上げたばかりのステーキを弁当にして販売している。昨年のすき焼き弁当、シチュー弁当に続く出来たて駅弁の第3弾。今年1月から販売を始めた。現在は、ステーキ弁当とすき焼き弁当を扱う。1日50~100食の限定だが、「遅くとも夕方くらいまでには売り切れる」(調理製造元の淡路屋)。

過去にも実演販売で出来たての駅弁を提供する駅はあったが、期間限定が多かった。新神戸駅のトナリ「常設の厨房まで備えるのは珍しい」(サイト「駅弁資料館」を運営する福岡健一氏)

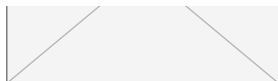
価格帯は外食店並みに

駅弁だけではない。「出来たて」は競争が増すばかりの弁当業界で、差別化を図るためのトレンドになりつつある。

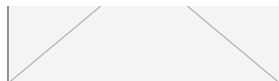
例えば、昨年10月にオープンしたJR東京駅地下の商業施設「グランスタ」。21軒の弁当屋が軒を連ねるが、そのうち20軒が厨房を備え、調理したばかりの弁当を熱々のまま販売する。「旅行者と近隣オフィスのビジネスマンがターゲットの2本柱。ワンランク上の生活をテーマにし、都内の名店を中心に集めた」(東京駅の施設を管理・運営する鉄道会館)。

ここに店舗を構える鳥麻の「比内地鶏の親子丼」は、乾いたパサパサの卵と鶏という親子丼弁当の概念を一新する。親子丼鍋を使って鳥を煮込み、半熟に仕上げた卵と一緒に炊きたてのご飯に載せるまでを、その場で行う

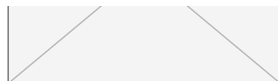
sample



淡路屋の黒毛和牛 ステーキ弁当。注文を受けてからじっくりと焼き上げる。容器に入った甘辛のソースをかけて食べる



注文後、約3分で出来上がる。「店舗で提供するのと、同じ味を再現している」(鳥麻)



セブン-イレブンが販売する和風鶏唐揚げ(180円)。ほかにコロッケ、アメリカンドッグなどを提供する

<http://trendy.nikkei.co.jp/special/index.aspx?i=20080310t2002t2&page=1&icp=>



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

弁当の新潮流(2)「二極化」が止まらない

「非日常」「価格破壊」「健康」がヒットのカギ?

駅弁の高価格化が止まらない。昨年新作でいえば、JR松阪駅の「松阪牛物語」は3150円、JR米原駅の「近江牛勝負刻」は3500円.....。

松阪牛物語は、加熱式容器を使ったすき焼き弁当。三重県産の米を炊き上げたご飯の上に、松阪牛のすき焼き肉120gが載る。弁当には、使った肉が松阪牛であることを示し、その牛の個体を識別できる番号などが記された証明書のコピーが付く。

味は価格に見合うのか。一般に弁当の原価率は30%台半ばで、駅弁はそれ以下といわれる。一方、松阪牛物語は「地元精肉業者の協力で肉を安めに調達できたが、それでも原価率は4割以上」と調理製造元のあら竹は話す。

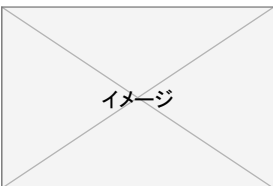
売上を伸ばす「250円均一」弁当

逆に、日常で食べる弁当は、低価格化が進む。最近急増しているのは、ご飯が250gで、おかずを足すと600gを超えるボリュームながら、価格を250円(または税込みで263円)に抑えた弁当を10種類前後そろえるスーパーや弁当屋だ。郊外に立地する中小の店舗が中心で、昨年末には東北から九州まで100店舗近くに達した。千葉・西船橋のスーパーでらおは1日に450~600食、東京・鶯谷の弁当屋デリカばくばくは1日に600~800食を売り上げる。

「価格破壊」弁当には仕掛け人がいる。経営コンサルタントの渡辺一紀氏が各店にレシピを提供し、アドバイスを送る。原価は150~200円と5割を超えるようだが、「食材の仕入れから調理までのすべての工程を店の従業員が手がけることでコストを省く」(渡辺氏)

sample

3150円の「松阪牛物語」。予約販売のみ。「松阪牛証明書」と「畜検査証明書」のコピーが付く



900円の「豆腐入りハンバーグ弁当」。食材も調味料も店内で販売する自然食品だけを使う。1日20食弱の限定だが、ほぼ毎日完売

3800円の「極附弁当」。毎日限定30食だが、今でも少なくとも1日20食は売れるという



「どら弁当ポチ」(630円)は、市原SA、高坂SA、守谷SAなどで取り扱う

250円の「チキンカツ弁当」。消費税を含めて250円に抑えたのは、混雑時のレジ効率を上げるためでもある

げている。

ブームの落ち着いた空弁は、お土産需要が増え始めた。「真空パックや酢じめで日持ちしやすい魚ものが好評」(JALUX)という。「スイーツの人気も高まっている」(「空港スイーツ」ブランドを手がけるジャパンフーズシステム)。

スタートしたばかりの「道」の2つは全く逆の方向に進んでいる。東名高速や中央道などで売られる速弁は「地元の料亭の味を提供」(中日本エクシス)し、価格は平均2000円ほど。高級路線を走り、昨春秋には、北大路魯山人の孫弟子にあたり、宮内庁の料理人も務めた鈴木國友氏の手作りによる弁当「國友の冬懐石」が登場。浜名湖SAで1日限定10食を販売する。

一方、常磐道や東北道などのどら弁当は「家族で手軽に楽しめる地域の特産物」(ネクセリア東日本)がコンセプトで、価格帯は1000円以下が中心だ。なんと犬向きの「どら弁当ポチ」(630円)も登場。ドッグランのあるSAなどで人気を呼び、休日は100食を超える。

<http://trendy.nikkei.co.jp/special/index.aspx?i=20080310t2002t2&page=1&icp=>

※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

東京駅に売られているお土産で、買いたい和菓子ランキング BEST30

http://ranking.goo.ne.jp/ranking/011/tokyo_wagashi/

順位	商品名	発売元/販売元	ポイント
1	芋ようかん	舟和	100
2	銘菓ひよこ	吉野堂	89.4
3	ごまたまご	銀座たまや	68.7
4	ハニーカステラ	日本橋文明堂	63.8
5	人形焼	木村家本店	63.0
6	黒糖ようかん	とらや	50.4
7	栗きんつば	花園万頭	50.4
8	空飛ぶどらやき	飛こうき雲	43.1
9	雷おこし	常盤堂	39.8
10	うす焼草加	銀座 松崎煎餅	33.7
11	ぬれ甘なつと	花園万頭	32.9

東京駅に売られているお土産で、買いたい洋菓子ランキング BEST30

http://ranking.goo.ne.jp/ranking/011/tokyo_yogashi/

順位	商品名	発売元/販売元	ポイント
1	東京ばな奈	グレーブストーン	100
2	チーズケーキ	資生堂パーラー	50.9
3	スウィートポテト	代官山シェ・リュイ	39.8
4	モンブランフロマージュ	代官山シェ・リュイ	39.5
5	チョコレートケーキ	Tops	37.9
6	東京ミルフィーユ	ユーハイム	37.7
7	モンブランマロン	代官山シェ・リュイ	33.7
8	バウムクーヘン東京トルム	ユーハイム	29.2
9	アリスのショートケーキ	クイーン・アリス	28.6
10	栗のケーキ	銀座 コロンパン	27.9
11	東京ばな奈ムーンゴーフレット	グレーブストーン	24.1

sample

順位	料理店/お土産	ポイント
29	味の民藝	4.9
30	すきや橋	3.7

ふんわり甘い素朴な美味しさ 舟和の『芋ようかん』が1位に

- 和菓子のお土産で見事1位を獲得したのは舟和の『芋ようかん』。同じようかんでは、とらやの『黒糖ようかん』が6位に入っています。名前も形も有名な『ひよこ』が2位に、銀座たまやの『ごまたまご』が3位でした。
- 『芋ようかん』の主原料であるさつま芋には、ビタミンやミネラル、食物繊維などがバランスよく含まれています。そのため健康に気を遣う方にも喜ばれる和菓子です。
- 『ひよこ』のかわいらしい形はご存知の方も多しはず。この形は、もっと愛される形のお饅頭を作りたいと考えていた吉野堂の先々代店主である石坂茂氏の夢の中にあられたひよこが元になっているそうです。『ひよこ』は2003年8月に、特許庁の立体商標登録も取得をしています。
- 『ごまたまご』は黒胡麻ペースト、黒胡麻あん、スポンジ生地、ホワイトチョコのコーティングと全部で四層になっていて、特に甘い物に目がない方にオススメのお土産です。

※2005年11月期「goo調べ」ランキング調査概要

- 調査対象:「gooリサーチ」登録モニター
- 調査方法:非公開型インターネットアンケート(選択回答形式)
- 調査期間:2005年11月24日～2005年11月26日

4. 有効回答者数:1,081名

【モニター性別】 男性=45.11% / 女性=54.89%
 【モニター年代】 ~19歳=2.31% / 20歳代=24.24% / 30歳代=37.19% / 40歳代=25.62% / 50歳代=8.05% / 60歳代以上=2.59%

順位	果物/アイスクリーム	ポイント
29	そふとクッキー	4.2
30	リーベスバウム(アソート)	4.2

東京土産 洋菓子のダントツ人気は『東京ばな奈』

- 東京からの帰省土産。洋菓子での一番人気はダントツで『東京ばな奈』でした。ポイントに差はついたものの、資生堂パーラーの『チーズケーキ』が2位に。また、代官山シェ・リュイからは『スウィートポテト』(3位)、『モンブランフロマージュ』(4位)、『モンブランマロン』(7位)と、10位以内に3品が入っています。
- 堂々1位の『東京ばな奈』は、天然バナナから作られたバナナカスタードクリームをやわらかいスポンジでふんわりくるんだ一口サイズのお菓子。このスポンジが黒ココアでできた『黒ベエ』という姉妹品もあります。
- 資生堂パーラーは、1902年に日本で初めてソーダ水やアイスクリームの製造・販売を始めた歴史あるパーラー。銀座生まれの資生堂パーラーの『チーズケーキ』は、一口サイズでワインにもよく合う洋菓子です。
- 3位にランク・インした代官山シェ・リュイの『スウィートポテト』は、種子島産のさつま芋を使用しているそうです。さつま芋の自然な甘みは、甘いお菓子が苦手な方にも喜ばれるのではないのでしょうか。代官山シェ・リュイの代官山一号店では、洋菓子だけでなくカレーパンやラスクも人気です。

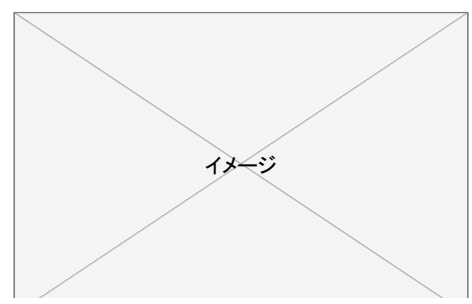
【モニター居住地】 北海道=5.00% / 東北=4.81% / 関東・甲信越=47.36% / 北陸=2.22% / 東海=8.88% / 近畿=18.32% / 中国・四国=7.03% / 九州・沖縄=6.38%

※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

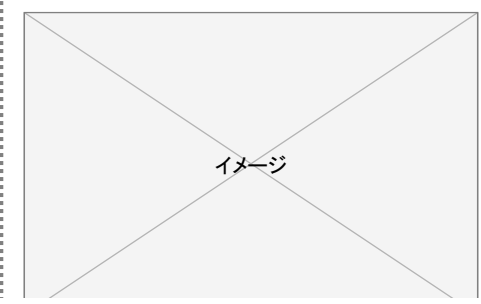
1位 芋ようかん（舟和）



2位 銘菓ひよこ（吉野堂）



3位 ごまたまご（銀座たまや）



sample

- す、さつま芋と砂糖で造りあげております。
- 独特の素朴な風味を生かした、甘味を押さえたようかんです。浅草の味をどうぞ賞味下さい。
- 芋ようかんの主原料であるさつま芋は、成分表で見ると、糖質、ビタミン、ミネラル、食物繊維をバランスよく含んでおり、又、カロチン、ビタミンB1なども含まれ、加えて加熱するとのり状になるでんぷんのおかげで、ビタミンCが、蒸したり焼いたりしても比較的減りにくいという長所があります。
- 最近の特徴として、芋ようかんは価格が手ごろで、素材や作り方が好きでおいしいとの評価をいただいているのも、自然食品としての側面が、消費者ニーズにマッチしたものと見ております。
- 芋ようかんの宅配を希望されるお客様が大変多くなっていますのも「味が良い」と東京を代表する浅草の銘菓として、お客様に認められているからと存じます。

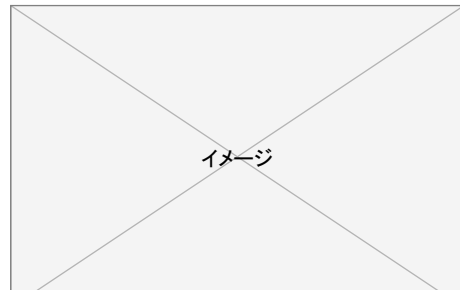
んだふつくらかわいいひよこのお菓子です。

- 大正元年、先々代の店主石坂茂の「もっと愛される饅頭を」という想いから生まれたお菓子です。ひよこを模した姿は、見た目にも愛らしく、どなたにも喜ばれております。
- 大きさや味など、こだわりの隠元豆を使用。純白に近くなるまで丹念にさらし、「白雪餡」と呼ぶ生白餡を作ります。さらに雑味を取り除き、砂糖や卵黄を加えて練り上げて、コクのあるおいしい「黄味餡」に仕上げます。
- ひよ子の皮(生地)に使われる小麦粉は、佐賀県や熊本県を中心に、九州で生産された小麦粉を使用し、「ひよ子専用粉」として製粉。独自の割合で混合、熟成させて使います。その「ひよ子粉」を新鮮な卵と上白糖などで作られた「糖蜜」とこねあわせることにより、皮に香ばしさどコクが生まれるのです。
- ひよ子だけのために作られる粉だから、だれにも真似のできない独自の風味に仕上がります。
- 大正元年のひよ子誕生以来、味も形もほとんど変わっておりません。焼き上がりは、天候でも左右します。湿度の高い日には、ひとつかみ多めに粉を加えたり、機械では計れない、人の「勘」もお菓子づくりには重要です。

- レートでコーティングしたかわいいたまご型のお菓子です。
- 4層からなる絶妙のハーモニーがお楽しみいただけます。

※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

1位 東京ばな奈（グレーブストーン）



2位 チーズケーキ（資生堂パーラー）



3位 スウィートポテト（代官山シェ・リュイ）



sample

ました。

- まわりは、ふんわり柔らかいスポンジケーキ。中には、天然のバナナをていねいに裏ごして作ったバナナカスタードクリームがトロリ。ひと口食べると、甘くてやさしいバナナの味と香りが口いっぱいに広がります。

※お召し上がり直前に冷蔵庫で冷やして頂いてもおいしくお召し上がりいただけます。

チーズケーキです。熟成したチーズの美味しさそのままに焼き上げたプチフルタイプ。

- チーズそのままを食べているような濃厚さは、チーズケーキフリークの方でも、印象深い逸品になるでは。
- 一口サイズのチーズケーキでも、濃厚なチーズの味が、1個で十分に満足を与えてくれます。
- コーヒー、紅茶はもちろん、ワインとの相性のいいお菓子です。
- 良質なデンマーク産クリームチーズとサワークリームをビスキュイ生地で包み、しっとりとしたプチフルタイプに仕上げました。
- 保存性に乏しかったチーズケーキを、長期間（製造から30日以上）美味しく頂ける様独自の製法に工夫を凝らしました。

- 自然解凍（室温にて6～8時間）又は電子レンジにて解凍してお召し上がり下さい。
- 種子島産のさつまいもをほっこりしっとり焼き上げました。
- 無添加の大自然のおいしさをどうぞ！

- おしみない手間ひまをかけて、ていねいにつくり上げられるおいしさ。そのひとつひとつがシェ・リュイからのメッセージです。
- 新鮮な牛乳や卵、さまざまな色どりと味わいをそえるフルーツやナッツ、豊潤な香りのリキュールやブランディ...。シェ・リュイのお菓子は自然のめぐみをふんだんにいかしながら、ほんものの素材だけで、職人が丹念に手仕事でつくり上げています。

定番土産「東京ばな奈」、なんで「東京」でバナナ？

今年もお盆の帰省などで買って行った人、もらった人も多いだろう、東京土産の定番「東京ばな奈」。でも、昔からずっと疑問に思っていたこと。それは「東京で、なんでバナナなのか？」ということだ。

東京とバナナの因果関係について、製造元の株式会社グレーブストーンに聞いてみた。

東京ばな奈「見つけたっ」の発売は、1991年。正式名称にある「見つけたっ」の「い」「っ」が、ワクワク感、いたずらっぽさを演出してるのだろうか。

気になる「東京でなぜバナナ？」という問いに、菓子企画部の大野さんはこう答える。

「東京は日本中の都市の中でも特に、いろんな世代・職業・個性の人々が暮らし、訪れる街です。そこで、だれにとっても懐かしいバナナのお菓子にしようと考えました」

年配の人にとっては「バナナは昔はなかなか食べられなかった「憧れのおやつ」下の世代にとって

sample

り生クーヘン、東京はな奈の黒ヘエ、東京はな奈レースン、東京はな奈しっとりクーヘンの黒ヘエと、「どれだけ見つけたり、しっとりするんだよっ！」なことになっているのをご存知だろうか。

こうしたファミリー商品の多くは、羽田空港やデパートなどでも販売しているそうだが、やっぱり充実しているのは東京駅。

「東京駅構内では、売店によって性質が異なっており、パウムクーヘンの専門店と黒ヘエシリーズの専門店がオープンし、行列人気をいただいております」という。エリアごとに買えるグッズが違う、ディズニールンドみみたいだ。

ところで、こんなに大増殖している東京ばな奈ファミリー。気になる売上は、なんと2005年の年間売上で税込約71億円(!)だとか。

「年間に売れた箱を積み重ねていくとだいたい上空300km。人工衛星が飛んでるぐらいの高さです。また、東京駅を出発点にバラで1本1本並べていくと、シンガポールまで行きます」

いろんな人の懐かしい思いをのせ、どこまでも飛んでいく東京ばな奈であった。

エキサイトニュース、2006年08月27日 00時00分

<http://www.excite.co.jp/News/bit/00091156471251.html>



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

好きな全国の有名駅弁ランキング BEST30 2006

<http://ranking.goo.ne.jp/ranking/011/ekiben/>

順位	商品名	駅名	ポイント	都道府県
1	ますのすし	富山駅／北陸本線	100	富山県
2	峠の釜めし	横川駅／信越本線	97.3	群馬県
3	いかめし	森駅／函館本線	88.9	北海道
4	かにめし	長万部駅／函館本線	71.3	北海道
5	柿の葉寿司	吉野口駅／和歌山線	57.7	奈良県
6	だるま弁当	高崎駅／高崎線	37.6	群馬県
7	牛肉どまん中	米沢駅／奥羽本線	34.7	山形県
8	かにちらし寿司	米子駅／山陰本線	33.2	鳥取県
9	石狩鮭めし	札幌駅／函館本線	32.2	北海道
10	ひっぱりだこ飯	西明石駅／山陽本線	29.5	兵庫県
11	味噌煮込み牛たんせいろ	仙台駅／東北本線	27.7	宮城県

好きな全国の有名駅弁ランキング BEST30 2008

http://ranking.goo.ne.jp/ranking/011/ekiben_2008/

順位	商品名	駅名	ポイント	都道府県
1	いかめし	森駅／函館本線	100	北海道
2	ますのすし	富山駅／北陸本線	98.3	富山県
3	かにめし	長万部駅／函館本線	92.8	北海道
4	峠の釜めし	横川駅／信越本線	90.5	群馬県
5	牛肉どまん中	米沢駅／奥羽本線	48.1	山形県
6	柿の葉寿司	吉野口駅／和歌山線	48.1	奈良県
7	かにちらし寿司	米子駅／山陰本線	37.9	鳥取県
8	石狩鮭めし	札幌駅／函館本線	35.9	北海道
9	牛肉道場	米沢駅／奥羽本線	31.2	山形県
10	瀬戸の牡蠣めし	広島駅／山陽本線	29.4	広島県
11	ひっぱりだこ飯	西明石駅／山陽本線	29.4	兵庫県

sample

29	大和しじみのもぐり寿司	松江駅／山陰本線	4.2	島根県
30	鱒(はたはた)すめし	秋田駅／奥羽本線	3.7	秋田県

29	南蛮あごめし	佐世保駅／佐世保線	9.7	長崎県
30	北海道手綱	小樽駅／函館本線	6.5	北海道

富山の『ますのすし』と横川の『峠の釜めし』が大接戦

- 列車の旅を彩り、旅人に大きな幸福感を与える駅弁。10日の駅弁の日になみ、好きな全国の有名駅弁ランキングを行ったところ、『ますのすし』『峠の釜めし』『いかめし』など、その地域でしか味わうことのできない旬の食材や特産を最大限に活かす方法で調理したおいしさの詰まった有名駅弁が上位を獲得しました。
- 『ますのすし』は1912年に富山駅で販売して以来、全国各地にファンが増え、今では駅弁の域を超え富山名物となった有名な駅弁です。丸い容器の中に富山産のコシヒカリの酢飯、鮮やかなオレンジ色のますが敷き詰められ、見た目も鮮やか。他の駅弁よりも日持ちする(製造後20～30時間が食べ頃)ということ、旅のお土産に持ち帰る人も多いそうです。
- 北海道のおいしい海の幸が生んだ名物弁当『いかめし』は3位にランク・イン。いかの中に入っているのは、うるち米ともち米を混ぜ合わせた生米です。秘伝のたれで味付けしたいかの旨みとごはんがマッチングした一品ですね。
- 名前のユニークさが目を引く7位の『牛肉どまん中』は、1993年に販売開始された駅弁です。山形は米沢の特産、山形米どまん中の御飯の上に、米沢牛の薄切りロースとそぼろがふんだんにのった牛丼弁当。米沢駅では様々な牛肉弁当が販売されていますが、この『牛肉どまん中』は美味しさとユニークな名前から全国のデパートでの名産展にもよく顔を出すということもあり、知名度は群を抜いています。
- 駅弁の日ということで、駅によっては新作弁当の販売といった、駅弁に関連したイベントを行っているところもあるそうです。駅弁目当ての小旅行は、いつもと違った満足感を味わえるかもしれませんよ。

人気ナンバーワンの座を懸けて名物駅弁が激突！

- 列車での長旅には欠かせない駅弁。近年ではコンビニエンスストアの進出や 駅弁事業の発展などの理由で駅弁の売上げが減少傾向にあるそうですが、その土地土地の食材が手軽に楽しめる駅弁人気はまだまだ健在。「駅弁を食べるのも旅の楽しみ1つ」と言う人は少なくないようです。
- 「好きな全国の有名駅弁ランキング2008」で1位の栄冠を勝ち取ったのは『いかめし』でした。『いかめし』の中でも特に有名なのが、北海道・函館本線の 森駅で売られている『いかめし阿部商店』のもの。小ぶりなイカの胴体に着ち米ともち米を詰めて秘伝のたれで煮込んだシンプルですが、東京・新宿の 京王百貨店が毎年開催している「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」では、実演弁当売上個数ランキングが37年連続全国1位という驚くべき人気を誇ります。
- 続く2位には、2006年調査のランキングで『いかめし』を押さえて1位に輝いた富山県の『ますのすし』が入りました。『ますのすし』は、魚のマスと酢飯を笹の葉で包んだ押し寿司です。全国的には「源のますのすし」が有名ですが、「高田屋」「せきの屋」「吉田屋」など30を超える業者が存在し、それぞれの味比べをするのも面白いかも。また 富山空港でも 空弁として販売されているそうです。飛行機での旅行が多い人なら、こちらを買い求めてみては？
- 以下、北海道の 長万部駅などで売られている『かにめし』や、信越本線の 横川駅の名物『峠の釜めし』など、上位陣は昨年とほぼ同じ顔ぶれとなりました。そんな中注目したいのが、いきなり上位入りとなった9位の『牛肉道場』。山形県・米沢市の名物である米沢牛を使った牛そぼろとスライス肉をごはんの上にとっぴりと載せたボリューム満点の一品で、2005年にはファミリーマートから『牛肉道場』をモチーフにした弁当「牛肉番長」も販売されていました。
- 台湾や韓国など、日本以外にも列車向けに弁当を販売する国はありますが、日本ほど多種多様な弁当が販売されている国は無いのだとか。せつかく日本に生まれたのですから、いろいろな駅弁を思う存分楽しんでみたいですね。



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

ジャパンフーズシステム 全国駅弁大会 2008年4月累計 - 1~10位
<http://www.japanfoodssystem.co.jp/ranking/ekiben.php>



イメージ

- 商品名:富山ますのすし
- 価格(内税価格):1300円
- 都道府県名:富山県
- 駅名:富山駅
- 富山といえば「ますのすし」と答えるくらいの超有名駅弁、西の横綱です。

1位



イメージ

- 商品名:N700系新幹線弁当
- 価格(内税価格):1050円
- 都道府県名:兵庫県
- 駅名:新神戸駅
- 東海道・山陽新幹線N700系新型車両デビューの記念弁当。N700系を模した陶器製の容器に、子供も楽しめる内容を盛り付けました。食べた後は、小物入れ等に使用できます。

6位



- 商品名:越前かにめし



sample



イメージ

- 商品名:ぶた八の炭焼あったか豚どん
- 価格(内税価格):1100円
- 都道府県名:北海道
- 駅名:帯広駅
- 帯広と言えば、「ぶた井」甘味とコクがありながら、さっぱりしている秘伝のタレと、炭火で焼き上げたぶた肉をふんだんに盛り付けた、ぶた井専門店「ぶた八」の味をお弁当にてご賞味あれ。

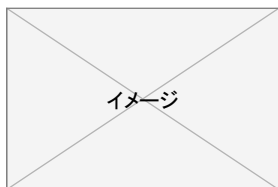
4位



イメージ

- 商品名:若狭牛ステーキ重
- 価格(内税価格):1100円
- 都道府県名:福井県
- 駅名:鯖江駅
- 上品かつさし(脂)が多い良質のお肉を福井県産若狭牛を料理人が一枚一枚丹精込めて焼き上げ、福井を代表するお米「コシヒカリ」のごはんの上のせました。アクセントの青しそが肉の風味を引き立たせます。

9位



イメージ

- 商品名:網焼き牛たん弁当
- 価格(内税価格):1100円
- 都道府県名:宮城県
- 駅名:仙台駅
- 牛タンと言えば仙台が発祥の地。このお弁当は加熱式の容器を使用し、ひもを引くだけで軟らかい牛タンと、あったかい麦飯が味わって頂けます。仙台を代表する食文化の一つです。

5位



イメージ

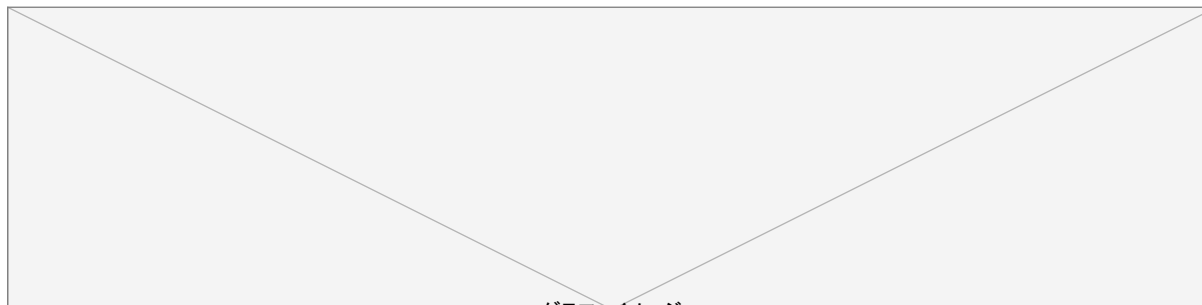
- 商品名:鹿児島黒豚炙り弁当
- 価格(内税価格):1100円
- 都道府県名:鹿児島県
- 駅名:出水駅
- 「かごしま黒豚」100%使用。肉の旨味を最大限に引き出す秘伝のタレで味付け、黒酢と黒糖を合わせた風味豊かな酢めしの上に敷き詰めました。お肉の切り方にもこだわった「かごしま黒豚」の旨味をお楽しみ下さい。

10位



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

お菓子の生産額 ※単位:億円 (全日本菓子協会調べ)



sample

※昭和62年よりキャンデーとキャンデーを統合して

- 昭和62年からキャラメルとキャンデーを統合して飴菓子に区分
- グミ、ゼリーは昭和60年まで「その他」に入っていたが、61年より飴菓子類に分類
- 平成4年より小麦粉系せんべいを「せんべい」として「焼菓子」より分離するとともに、「焼菓子」をその他に編入するとともに、「その他」を精査し修正

■区分内容:本統計の品目に含む品物は次の通り

- 飴菓子:キャンデー類、キャラメル、ドロップ、グミ、ゼリー
- チョコレート:チョコレート?, チョコレート?, チョコレート菓子
- チューインガム:板ガム、コーテッドガム、風船ガム"
- せんべい:小麦粉せんべい
- ビスケット:ビスケット、クッキー、クラッカー、乾パン、サンドビスケット、プレッテル、半生ケーキ類
- 米菓:あられ、せんべい(うるち米製野茂の)、あられ(もち米製のもの)
- 和生菓子:羊かん、まんじゅう、その他和生菓子
- 洋生菓子:ケーキ、カステラ、ドーナツ、その他洋生菓子
- スナック菓子:ポテト系、コーン系、
- 油菓子:かりんとうなど
- その他:豆菓子、その他の焼菓子、甘納豆、錠菓、清涼菓子、おこし、砂糖漬菓子など

※全国菓子工業組合連合会(全菓連)、お菓子何でも情報館 (<http://www.zenkaren.net/>)より抜粋して再構成。

※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

お菓子の購入金額平均 ※単位＝円）（平成18年「家計調査」：品目分類/全世帯）

■平成18年の家計調査の品目分類による一世帯当たり品目別平均支出金額。



菓子の種類	購入金額	構成比
ようかん	720	1.1%
まんじゅう	1,352	2.1%
他の和生菓子	8,434	13.2%
カステラ	858	1.3%
ケーキ	6,148	9.6%

sample

- 生菓子が4割、冷菓(アイスクリームなど)が1割、その他の菓子が3割を占めている。
- 生菓子の中では洋生菓子(ショートケーキ、サバラン、モンブラン、チーズケーキ、シュークリーム、スイートポテト、パウンドケーキ<他の洋生菓子)が多い。

注: 取り上げられている主なお菓子の例

- 和生菓子... ようかん、まんじゅう、最中、どら焼、タルト、大福餅、おはぎ、ちまき、カステラ、
- 洋生菓子... ショートケーキ、サバラン、モンブラン、チーズケーキ、シュークリーム、スイートポテト、パウンドケーキ
- 他の菓子... 鯛焼き、甘納豆、カリントウ、チューインガム、玩菓など

※全国菓子工業組合連合会(全菓連)、お菓子何でも情報館 (<http://www.zenkaren.net/>)より抜粋して再構成。

※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

平成18年家計調査のデータ(品目分類)

まんじゅうや、ようかん、かりんとう...等の伝統的な和菓子は全体的に減少、もしくは微減傾向にあり、チョコレートや洋生菓子を中心に洋菓子が全体的に増加傾向にある。

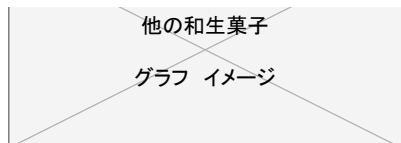


- ようかんは近年たべられなくなっているようです。
- ゆったりした時をすごしながら、ようかんを食べ、お茶を飲む習慣がなくなってきたのでしょうか。

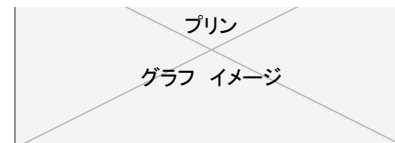


- ケーキは平均的に食べられているようです。

sample



- 他の和生菓子(おはぎ、どら焼き、桜もちなど)は、増えているようです。



- プリンも平成12年からです。こちらは18年に急に伸びているようです。



- カステラも近年食べられなくなっているようです。
- 美味しいカステラは、本当に美味しいのですが、どうしたのでしょうか。



- 他の洋生菓子(シュークリーム、タルト、ワッフルなど)も、平成12年からの統計になります。
- 18年に急に伸びているようです。

※全国菓子工業組合連合会(全菓連)、お菓子何でも情報館 (<http://www.zenkaren.net/>)より抜粋して再構成。

※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

平成18年家計調査のデータ(品目分類)

まんじゅうや、ようかん、かりんとう...等の伝統的な和菓子は全体的に減少、もしくは微減傾向にあり、チョコレートや洋生菓子を中心に洋菓子が全体的に増加傾向にある。

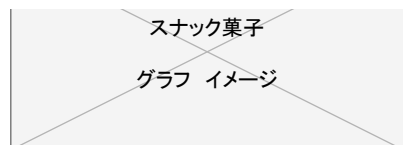


- せんべいは、微減の状況になっています。
- お茶飲み会では、せんべいは良く食べられているようですが。

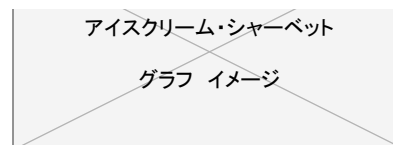


- チョコレートは、右肩上がり、まだのびているようです。

sample



- スナック菓子は、平成4年までは右肩上がりでしたが、その後は微減になっているようです。



- アイスクリーム・シャーベットは、平成6年がピークで、微減の状況になっているようです。



- キャンディーも同じような状況になっているようです。



- 他の菓子(落雁、おこし、かりんとうなど)は、平成6年がピークで、その後は微減の状況のようです。

※全国菓子工業組合連合会(全菓連)、お菓子何でも情報館 (<http://www.zenkaren.net/>)より抜粋して再構成。



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

水分含量区分	製法区分	製法の特徴		主な製品
生菓子	もち菓子	もち米、うるち米およびその加工品を主原料として製造される		おはぎ、赤飯、大福餅、道明寺、柏餅、すあま、羽二重餅
	蒸菓子	調整生地を成形し、蒸上げて製品とするものの総称		じょうよまんじゅう、かるかん、葛桜、ういろう、ゆべし
	焼き菓子	焼く方法によって平鍋もの、彫型もの、流し込み型もの、オープンものなどに分類される。通常火床を使用して焼き上げるものを平鍋ものとし、密閉式の焙焼窯やトンネル窯で焼き上げるものをオープン物とする	平なべもの	どら焼き、桜餅、中花、金つば、つやぶくさ、茶通、唐まんじゅう
			オープンもの	栗まんじゅう、げっぺい、桃山、カステラ
	流し菓子	寒天、砂糖および餡を主材料とした流動状の生地を型に流して成形したもの。いずれも組織形成材料としては寒天を使用するのが一般的であるが、近年は新しい材料の開発によりカラギーナン、ペクチンのほか各種天然高粘質物が利用される		きんぎょく、ようかん、水ようかん
練り菓子	あんやもち粉を材料とし、つなぎや砂糖を加え、強くもみ、こね、練り上げて生地とし、成形してすぐ仕上げるもの		ねりきり、こなし、ぎゅうひ、雲平	

sample

干菓子	打ち菓子	ち打ち出し、表面に軽く蒸気をあて、乾燥して仕上げるもの	落し餅、かきもち、あめ豆、ぼんぼり
	押し菓子	打ち物に使用する材料に、練り餡や特徴づけの副材料を配合し、ようかん舟、とい舟、木杵などに型くずれしない程度に押し付けて成形、仕上げるものをいう。打ちものより水分が多いので口溶けがよい	塩がま、むらさめ
	掛け菓子	炒った豆やビスケット、りん種、あめ玉、ゼリー、粟などをセンターとしてシラップやチョコレートなどを掛け、そのままあるいは艶付け、焙煎して仕上げるもの	おめでとう(ひなあられ)、おこし、ごかぼう
	焼き菓子	生、半生菓子の焼きものと同様な材料を適宜配合して水種、絞り生地、展延生地を調整成形、焙焼してパリッと仕上げたもの	押し焼き、丸ボーロ、卵松葉、小麦せんべい、中華風クッキー
	あめ菓子	砂糖を主原料として水飴を少量加えたもの、水飴を主として砂糖を少量加えたものがあるが、煮詰めてから静かに冷却、透明な状態にしたものや、ある程度冷却して強く引き、白い引き飴状にしたもの着色したものがある	有平糖、おきな飴
	揚げ菓子	油で揚げたもの	かりんとう、揚げ豆、揚げ米菓、揚げ芋、新生あられ
	豆菓子	豆類を主原料とした菓子類の総称で掛けものに属するおのろけ豆や、五色豆、揚げ物に属する各種の揚げ豆および味付け落花生や塩豆、節分用大豆でおなじみの炒り豆がある	炒り豆、おのろけ豆
	米菓	うるち米をのせんべいと、もち米のあられ、おかきがある。後者のほうがソフト	あられ、せんべい

※全国菓子工業組合連合会(全菓連)、お菓子何でも情報館 (<http://www.zenkaren.net/>) より抜粋して再構成。



※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

水分含量区分	製法・生地区分	主な製品
生菓子	スポンジケーキ類	ショートケーキ、ロールケーキ、トルテ、デコレーションケーキ
	バターケーキ類	パウンドケーキ、フルーツケーキ、バターケーキ、チーズケーキ、バームクーヘン
	シュー菓子類	シュークリーム、エクレア、サントノール
	発酵菓子類	サバラン、ババ、デニッシュペーストリー
	フィータージュー類	タルト、タルトレット、ミルフィーユ、フラン、アップルパイ、シュワッシャーテル

sample

干菓子	チョコレート類	ソリッドチョコ、カバーリングチョコ
	チューインガム類	味ガム、風船ガム、キャンデーガム
	ビスケット類	ビスケット、クラッカー、プレッツェル、ウエハース、乾パン
	スナック類	ポテト系、コーン系、小麦粉系

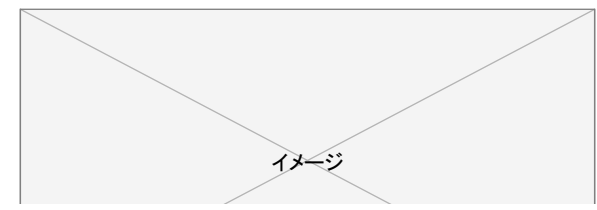
※ページ内の写真、イラスト、テキスト...等は、全てダミー・イメージです。

『かかあ天下』と『無宿者』

上州名物は、『かかあ天下と空っ風』。
しかし、本当は『かかあ天下と無宿者』である。

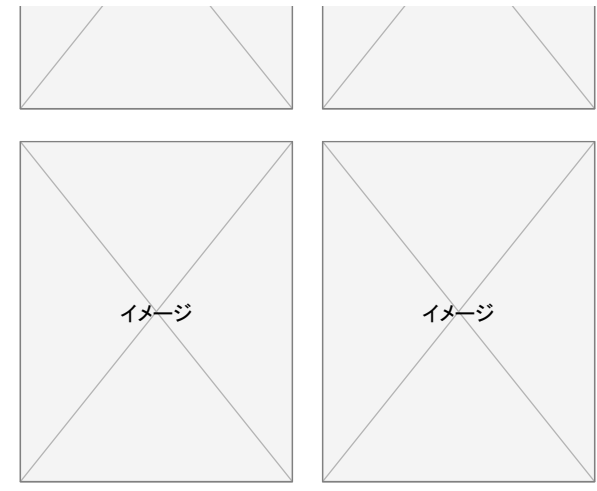
『かかあ天下』の由来。
『かあちゃん』が『とうちゃん』をほったらかして、働き過ぎたためである。
上州は養蚕が盛んで、『かあちゃん』がマユから絹糸や絹織物を作って高額な収入を得ていた。
したがって、家庭では『かあちゃん』が実権を握っていた。
働き者で家族を養っていたところから、上州の主婦は『かかあ天下』と呼ばれる様になったという。

『無宿者(やくざ者)』の由来。



sample

その人物像は、浪花節や講談で語られている様な『義理人情を持った男』ではなかったらしい。
弱い百姓や町人には、脇差を振り回して脅し、強そうな役人やヤクザ者には、闇討ちしたり逃げ出したり。
どうみても大物とは見えなかったという。
上州男の典型か。
いやいや、キリスト教思想家で文学者の上州人『内村鑑三』は、上州人について次のような内容の詩を残している。



上州人は、智恵もなく、才能もない。
しっかりして、無骨で、飾り気がなく、だまされ易い。
ただ、正直をもって万人に接する。
至誠、神によって勝利を期す。

上州男児として、喜ぶべきか、悲しむべきか。

<http://blog.golfdigest.co.jp/user/ukigumo/archive/32>



- 有限会社コンテンツナレッジ(以下「当社」といいます)が提供する「CAPE Report」は、既存コンテンツの二次利用に類するものではなく、著作権法第32条および同第30条の3に基づき当社が独自に行なう、データ集計及び評価分析作業に対する労働対価として有償で提供するものです。
- 「CAPE Report」は、分析対象である各種コンテンツにおける客観的価値基準の確立とその普及およびライセンス契約の推進を目的として制作されているものです。

sample

二次利用・WEB公開等の行為はお断りしております。これに反する行為が確認された場合には、当社及び法的代理人による法的措置を執る可能性がございます。

- 「CAPE Report」に関する取材・お問合せ等については、別途、info@reconnaissance.jp までご連絡下さいませ。
- 「CAPE Report」を活用した上で生じた利益・不利益については、当社はその一切に関知いたしません。
- 「CAPE Report」に記載されている商品・サービス名は、各社の商標または登録商標です。