

2008年4月21日

千葉の名産を集めた駅弁をbayfmと共同開発！

**千葉県地元FM局がプロデュース！主に地元食材を使用した本格的駅弁  
リスナーから寄せられた食への関心を反映した「こだわり弁当」発売！**

～朝の人気プログラム「POWER BAY MORNING」から発信するbayfm地元密着プロジェクト～

このたびbayfmと万葉軒では、**千葉の地元食材、安心食材を使った駅弁**

【力(ちから)玉手箱弁当】を発売します。

番組DJ(小島高弘さん, 斉藤りささん, 酒井道代さん)が千葉県内での取材を通して知りえた食材の数々、生産者との交流から知りえた本当の美味しさ、そしてDJ自身が生産者となり作り上げたお米。それら全て終結させたお弁当プロジェクトで美味しくお手ごろ価格(780円)の駅弁を開発しました。



**食材それぞれは、DJ本人が吟味し、生産者と話し合い、独自ルートで確保、  
食の安全、自給率の低下、食育と食への関心が高まっていることもあり、  
リスナーからも沢山の意見が届きました。**

取材を通して知りえた豊富な食の知識、多くの生産者から教えてもらった知識とこだわり、そして何よりリスナーへ「美味しさを伝えたい」という思いから約10ヶ月の開発期間を経て完成しました。

弁当開発に携わったDJ・スタッフが弁当をプロデュースに際し

「朝から元気になる独自メニューを盛り込みたい」

という意見を持っていたことから、

元気になる源を凝縮した「玉」(球体)のメニューを提案。

パッケージを空けると笑顔になる弁当にしたいとの思いから

ビジュアルには「玉手箱」のワクワクするイメージを採用しました。



**<駅弁「力(ちから)玉手箱」概要>**

[販売期間] 4/25(金)～5/31(土) [価格] 780円(税込)

[販売場所] 千葉そごう1F/万葉軒本社&稲毛店/JR千葉駅・木更津駅/千葉マリスタジアム

「ピーアーク presents 幕張メッセどきどきフリーマーケット2008」(5/3～5/5)会場

## おしながき

- ・ 伝統の将軍献上米 香取郡の多古米
- ・ 江戸前百年の味 三番瀬生海苔浅炊き
- ・ 飯岡漁港直送沖鰯「鬼に金棒」
- ・ 鰹なまりの野田ひしほ煮
- ・ 房総豚の佐倉みそ焼き
- ・ 千葉県産野菜とりあわせ
- ・ ちば菜
- ・ 力の源「力玉」(鶏卵を海苔でコーティング&豚・鳥のひき肉)・・・bayfm DJ 考案

### 【多古米】

多古米はDJ小島嵩弘さん自らも作っている千葉県随一の名米。

江戸時代には将軍への献上米として、

現代では「全国自主米の品評会」において日本一に輝いたこともある美味しいお米です。

### 【三番瀬海苔】

DJ 斉藤りささんが何度となく取材した美味しい海苔。

東京湾奥部に残された唯一の干潟「船橋三番瀬」は、

江戸時代初期から御菜浦(将軍家に魚介類を納める浦)として古くから漁業の盛んな場所。

三番瀬海苔は、潮の干満差を利用した、昔ながらの支柱柵漁法で

自然に逆らわない養殖方法で育った海苔を原料とし

味・香り・甘味・口どけの速さが良いことが特徴です。

### 【飯岡漁港直送沖鰯】

飯岡の鰯は鮮度が良いものであれば生で刺身がお勧め。

そんな鰯を沖合いで、美味しさをそのままに仕入れてきました。鮮度も抜群です。

### 【鰹生なまり野田ひしお煮】

全国でも有数の醤油の郷、野田のひしおを使い、鰹のなまりをあっさり丁寧に煮ました。

ほんのりやわらかい鰹を堪能ください。千葉県は国内有数の鰹の水揚げ港です。

### 【房総豚の佐倉味噌焼き】

杉の桶を使い、昔ながらの製法で作られた佐倉味噌を味わいたっぷりでヘルシーな

房総豚に染み込ませ、やわらかく仕上げました。

### 【千葉県産野菜とりあわせ】

千葉県産の野菜を使い、その時期に旬なものをお届けします。

### 【ちば菜】

千葉県産のからし菜を使用。カルシウムやリン、鉄分などのミネラルが豊富で、独特の香りとシャキシャキとした食感が特徴です。