

2008年4月21日

千葉の名産を集めた駅弁をbayFMと共に開発！

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(小島嵩弘さん、斎藤りささん、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

美味しいお手ごろ価格(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&稻毛店/JR千葉駅・木更津駅/千葉マリンスタジアム

「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
- ・ 飯岡漁港直送沖〆鰯「鬼に金棒」
- ・ 鯉なまりの野田ひしお煮
- ・ 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 斎藤りささんが何度も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。

【飯岡漁港直送沖〆鰯】

飯岡の鰯は鮮度が良いものであれば生で刺身をお勧め。

そんな鰯を沖合いで〆、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。

【鯉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、鯉のなまりをあっさりと丁寧に煮ました。

ほんのりやわらかい鯉を堪能ください。千葉県は国内有数の鯉の水揚げ港です。

【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。