

元祖特撰牛肉弁当 出来たぞ秘話

一九五八年(昭和33年)
紀勢本線が全線開通する噂が
流れていたある日のこと
国鉄天玉寺鉄道管理局から
呼び出しが…!

どうも
あら竹さん

今日はお話がありました、
紀勢本線の全線開通記念で
駅弁を考えております。
そこで、その記念駅弁を
是非あら竹さんで作って
ほしいんです。

なんて光栄な!
喜んでですよ!

(心の中では)
どうしよう…
えらいこっちゃー



その晩…

ああ言ったものの
どうしようか
うーん
うーん

どうしましょう
何を作りましょうか
うーん

どうしよう
もおー
もおー
あたふた
あたふた

もお!
もう!
モウだ!

松阪といえはお肉(牛)
お肉を使った駅弁に
しよう



肉屋でお肉を購入!
お値段はお安いもので
一度チャレンジ!



楽しく
焼きやき

さすが亮太郎さん
*ものすごいええなあー
そうしましょ

よし!
すぐに試作だ!!

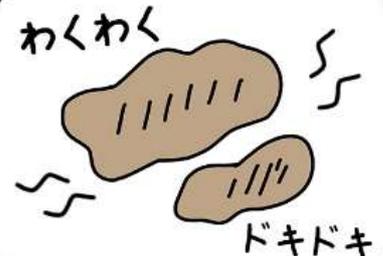


※松阪弁でとても良いという事

かかかたーい



ぱくつと一口



ドキドキ



早くも成功か!?

リベンジ2回目



上手いから

だめだこりゃー



かかかかかず...!!
それは高すぎる
うまいが無理だ!



だって亮太郎さん
これ80円のお肉
だもの

※当時の価値として



それが良い!!
肉のプロに
聞いてみよう!

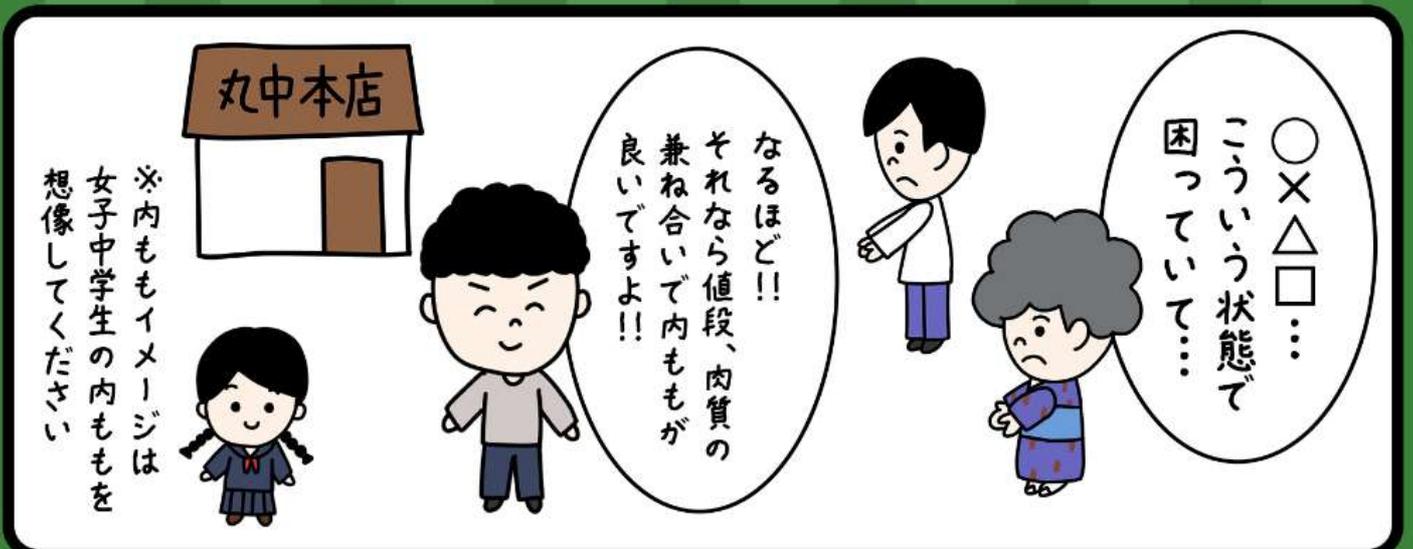
あっ!! 亮太郎さん、
丸中さんに相談して
みましょ



遠い目...
はず!!
そんなのん気な事は
言うとれん!!



やっぱりお値段が
良いお肉は美味しい
わね



※内もイメー
女子中学生の内もを
想像してください



なるほど!!
それなら値段、肉質の
兼ね合いで内もが
良いですよ!!



〇×△□...
こういう状態で
困ってて...!

前回よりは
柔らかいけど...

パクツと一口

まだ固いぞ
かすー

内もも内もも〜

明るい兆し

より楽しく
焼きやき

2時間後...

あーいつも
ありがとうね

聞いてくれー〇〇君
今〇×△□で肉が
中々柔らかくなるんだ

こんにはは！酒屋です！
あら竹さん元気ないね

なぜ〜？
うーん
うーん

内ももに美味しく醤油の
下味をつけているのに...

〇〇君、
ブドウ酒注文！

早いぞ！
かすー
(笑)

へー！
喜んで！

お役に立てるかですが
西洋ではブドウ酒で
肉を柔らかくするそう
ですよ！

なんか知らんか？

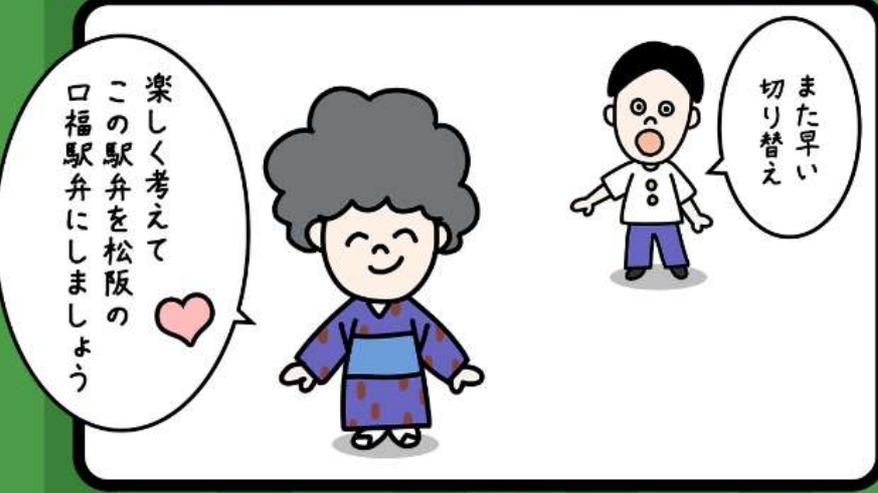
いざ...

しよしよしよ
しよつぱーい！

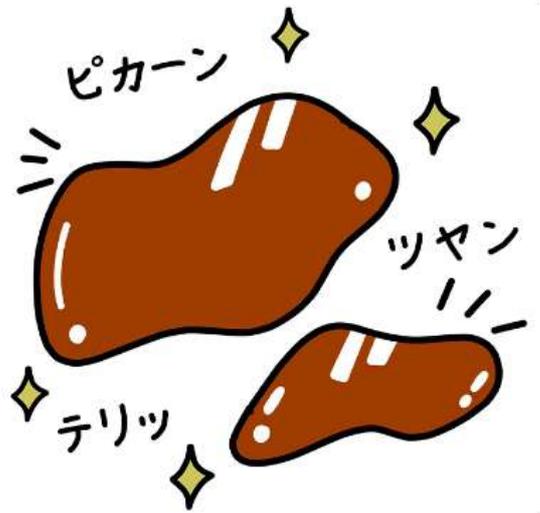
パクツ

ブドウ酒つけて
楽しく焼きやき

ブドウ酒到着



これは美味しそうだ!
パサつきもない!



美味しい!! ツヤもある!!
そしてタレと絡んで深い味わいだ!!



もぐもぐ、かみかみ
出来なーい!!
噛みきれない!!



やったー



もぐもぐ噛みかみ
幸せダンス

ヒラリ



うーん
うーん



やっと
出来たと
思ったのに



