

■元祖特撰牛肉弁当



1,700円
(税込)



特別限定「鉄道掛紙」バージョンも28種類ございます！
厳選の黒毛和牛に醤油・赤ワインなどで下味をつけ軽く
あみ焼きにし、仕上げに秘伝のタレを
からめました。発売開始は昭和34年7月、
全国で初めての牛肉の駅弁でした。冷めて
も柔らかい肉質はさすがに誇る松阪の
牛肉と絶賛の超ロングセラー有名駅弁！
これからも新作掛紙製作予定！



■モー太郎弁当

登録商標 第5341085号

1,700円(税込)



駅弁大会
人気No.1

日本初のメロディ駅弁♪ 黒毛和牛のふたを開けると童謡「ふるさと」が流れるユニークな容器が大人気!! ご飯の上には松阪名物のすき焼きがどっさり。牛匠の《ふるさと》松阪を堪能の人気駅弁。

■モー太郎寿司



1,200円(税込)

時間がかがねじっくり煮上げた自家製の「黒毛和牛しぐれ煮」を伊勢湾産の海苔で巻いた牛肉の巻き寿司です。お土産に最適なシンプル・イズ・ベストの美味しい寿司駅弁。

■特上牛肉弁当



3,000円
(税込)

「元祖特撰牛肉弁当」のデラックスタイプ。お肉もおかずも欲張り。ちよっぴり豪華な気分を味わえる駅弁です。

■牛肉弁当御膳



5,000円(税込)
7,000円(税込)

写真はイメージです。
黒毛和牛の美味しさは「さすが松阪!!」柔らかい松阪のお肉を軽く網焼きにして秘伝のタレをからめました。副菜もすべて手作り。老舗の味を存分にお楽しみいただけます。

■黒毛和牛 牛めし



1,700円(税込)

上質の黒毛和牛を赤ワインで煮ました。スパイシーに黒こしょうをかけてお召し上がりください。

■本居宣長辨當



1,300円(税込)

歴史の香り漂う駅弁
松阪の偉人、江戸時代の国学者・本居宣長にちなんだ創作駅弁。(歴史の街・松阪を駅弁でお楽しみください。)「敷島の太刀心」とは朝日ににほほうし桜花。この有名な和歌の世界をお弁当の中に表現しました。宣長好みの桜と鈴もおかずの一品に。松阪らしい牛しぐれ煮、そぼろ煮は自家製です。

■松阪名産 黒毛和牛



創業明治28年
日本鉄道構内営業中央会会員
JR東海松阪駅構内営業

☆牛肉しぐれ煮・そぼろ煮
牛肉しぐれ煮 ¥1,500 (70g入・税込)
牛肉そぼろ煮 ¥1,500 (70g入・税込)
牛肉しぐれ煮 牛肉そぼろ煮 セット ¥2,900 (140g入・税込)

(株) 新竹商店

〒515-0084 三重県松阪市日野町729

Tel 0598(21)4350

Fax 0598(21)5758

松阪駅売店 (松阪駅JR改札横)

駅弁のあら竹

ドライブイン あら竹

〒519-2703 三重県会郡大紀町滝原121

Tel 0598(82)2222/Fax 0598(82)2122

2023.4改訂版

あら竹のお弁当

日本で唯一、松阪牛、黒毛和牛と素材にした駅弁を製造販売しております。



ご予約・お取り置き
サービス 承ります！
お気軽にお電話で、お申込み
お問い合わせください！



◎ほかほか 加熱式 駅弁

加熱用のひもを引き抜くだけで温ったります。

匠の技 松阪牛物語



加熱用のひも (もも肉使用) (ロース肉使用) (極み)

4,200円(税込)
6,000円

松阪牛料理の王道「すき焼き」を本格的にご堪能いただけます。温めることで、松阪牛の特徴の脂肪分の旨みと甘みが肉汁と一緒に溶け出して、感激の美味しさ！まさに駅弁の王様、匠の技

松阪牛と本居宣長さんと松阪もめん



3,500円(税込)

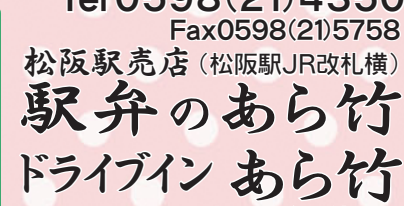
「松阪牛証明書」の付いた「松阪肉赤ワイン醤油煮」をご飯の上にのせ、添付の松阪肉煮汁をかけてお召し上がり「松阪牛」「本居宣長(もとりのりなが)」「松阪もめん」を駅弁の中に表現、伝統文化の香りのする自信の逸品。

うま〜いどん丼



1,700円(税込)

牛肉ロースの焼肉丼と牛そぼろ丼2つ合わせて《どん丼》。加熱容器を使いあつあつをお召し上がりいただけますので、その旨みはさらに倍増！



通信販売のご用命も承ります。(ホームページ) www.ekiben-aratake.com (Eメール) info@ekiben-aratake.com