



小林しのぶ

千葉県出身。いつも取材で世界中を飛び回っている行動派の旅行ジャーナリスト、フードアナリスト。食べた駅弁の数は5000食を超え、「駅弁の女王」とも呼ばれている。『ニッポン駅弁大全』（文藝春秋）など著書多数。

もらってうれしい 大人の土産

三重県松阪市

コトコト煮込んだ手づくりの旨み

「牛肉のしぐれ煮・そばろ煮」



「黒毛和牛 牛肉のしぐれ煮」(右) 1200 円、
「黒毛和牛 牛肉のそばろ煮」(左) 1200 円
(いずれも 70 g 入り、税込み・送料別)

Data

社名 株式会社新竹商店
住所 三重県松阪市日野町 729-1
電話 0598-21-4350

Information

電話のほか下記よりネットで取り寄せも可能
<http://www.ekiben-aratake.com/>



高級食材である松阪牛は、市内の名店「丸中本店」から毎朝新鮮で品質の確かなものだけを仕入れるこだわりようだ



黒毛和牛のしぐれ煮を少量、箸でつまんで口に入れる。日本人なら慣れ親しんでいるしょうゆと砂糖のいつもの味……と想像していたら、全然違う！ 舌先からじわりじわりと脂の甘味と旨みが広がって、いつの間にか口の中から溶けてなくなる。「肉」のイメージを覆す、あっさりフワリとした食感と、癖がなくスツと体になじむ味わい。これが「新竹商店」がつくる黒毛和牛のしぐれ煮だ。

使用する肉は黒毛和牛のみ。バラと赤身を混ぜてスライスし、しょうゆ・みりん・三温糖に土シヨウガを隠し味にして、自社の調理場で時間をかけて煮上げている。添加物・保存料は一切使っていない。新竹商店は松阪駅の老舗駅弁調製元で、人気駅弁「元祖特撰牛肉弁当」や「モー太郎弁当」なども同店の製品だ。

炊き立てのご飯にたっぷり乗せてかき込んでもいいけれど、有田の豆皿にもつたいぶつて盛り付け、冷たい吟醸酒を片手に、少しづつ舌でころがして食べるのも粋。姉妹品のそばろ煮は、粗めの挽き肉の歯ごたえがなんとも言えず、食欲をそそる。

ところで、社長の新竹浩子さんは鉄道・駅弁ファンのアイドル的存在。『ぴーちゃん』の愛称で、老若男女から愛されている。