

地元発・人気レストランとのコラボメニュー！

齋藤松月堂の「ひふみ弁当」

岩手県・一ノ関駅



ラグビー部出身でチームワークが得意
5代目社長・齋藤 賢さん(43歳)

齋藤松月堂はその名になごりを見るように、明治初年に和菓子店として創業した。以来約150年もの間、さまざまに事業を広げるが、果物や雑貨、観光絵はがきなどの土産物を扱うようになったのち、一ノ関駅が開業した明治23年から、この鉄道駅とともに歩んできたといえる。26年には日本初の駅蕎麦店を開店すると、弁当や自社製アイスクリームの販売を開始して現在に至る（東北新幹線の開通時には駅前にホテルを展開！）。

そのチャレンジ精神は5代目社長・齋藤賢さんにも受け継がれている。いつもふくよかな笑顔が愛らしいが、学生時代は熱血ラグーマンだっただけあり、得意のチームワークが駅弁づくりにも生きる。県内外の企業とタッグを組んだ駅弁たちこそ、そのたまものだ。



一ノ関駅の路線data

【アクセス】東北新幹線(東京駅⇄新青森駅)のほか、在来線のJR東北本線(東京駅⇄岩手県・盛岡駅)、JR大船渡線(一ノ関駅⇄宮城県・気仙沼駅)の停車駅。東京からは新幹線で2時間～2時間半くらい。

【見どころ】「巖美溪(げんびけい)」と「祝鼻溪(いげいけい)」はどちらも、川の流れによって浸食された奇岩・怪岩のダイナミックな渓谷。巖美溪では、対岸からロープウェイにだんごが飛んでくる「郭公だんご」が名物で、絶景をちょっとおもしろく体験できる。祝鼻溪は日本百景のひとつで、高さ100m超の断崖絶壁が約2kmにわたりそびえる。往復約90分の舟下りで、その雄大かつ非日常な世界をぜひ目撃したい。

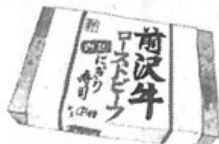
ひふみ
弁当
1,350円

牛肉の生産からレストラン事業まで行う「門崎(かんざき)熟成肉 格之進」は、地元・一関のみならず東京でも拡大中の企業だ。こちらとタッグを組んだ「ひふみ弁当」は3月にリニューアル。門崎熟成肉の炙り焼き、すじ煮込み、白金豚と国産牛をブレンドしたハンバーグが入り、3種類の肉が楽しめる。



「平泉うにごはん」
1,200円

小箱に詰まったうどんと、三陸産のイクラがぜいたく。わき役の茎ワカメもよいアクセントになる。一ノ関駅から三陸方面へ、復興応援の旅にもぴったりだ。ワンランク上のうにを使用した「平泉私の好きな金色うにめし」1,600円も。



「前沢牛ローストビーフ
にぎり寿司」 1,350円

地元「前沢牛」のうまみがしみじみ感じられる逸品。経営するホテルのレストランでローストビーフを出していた経験から、火加減やスライス法などを駅弁向けに改良した。粘りけの強い岩手県産「ひとめぼれ」の酢飯との相性も抜群。



「まだある！
齋藤松月堂」の
おすすめ駅弁