

おぞっかへい 愛川欽也

駅弁シンボリズム: 林 朝信
山本益博
島崎 信
伊丹十三

弁当ディレクション: 山本益博

料理設計:
一の重・京都「菊乃井」
二の重・東京「吉左右」

試食: 「タンボホ」伊丹組ほか

お茶土版デザイン: 島崎 信

売店設計: S-D-I

販売: 株式会社 丸政
中央本線 小淵沢駅
山梨県北(原郡小淵沢町)996
電話 小淵沢055113612521(代)

アートディレクション: 伊丹十三

ネーミング: 岩永嘉弘

デザイン: 太田和彦

書: 今井凌雪

イラストレーション: 安西水丸

解題: 日野原功紀

保存: 山梨県清春芸術村
清春白樺美術館

番組「愛川欽也の探検レストラン」
企画制作 フルハウス

いま全国的評判のテレビ番組「探検レストラン」が、ごっこんのように駅界のプロの舌と知恵を集めて、おぞっかいに完成させた駅弁の決定版であります。なつかしい経木折詰めの二段重ね。上段は、京都の銘亭「菊乃井」が腕をふるった胡桃入り鳥の炊きこき「飯とぜんまいと揚げの胡麻酢合え」などのお惣菜。下段は、東京の味処「吉左右」が知恵をこらした、栗しめじ蓮根入りのおこわに、鳥の柚子味噌合えなどが寄りそって、文字通り天下分け目の東西味比べといった風情でございます。山の彼方の、ふもとの乗替駅、あの小淵沢に、天晴れ姿でコンニチハ。登山、ベシション、テニスやスキーを楽しみに元氣いっばいの、あなたのために生まれた駅弁であります。甲斐の国にひっかけて、カンキかい、そうお声をかけました。元氣甲斐、とお答え、頭きたく、山のこだまもお待ちしております。

天下分け目の二段重ね。
「ゲンキかい」という名でコンニチハ。

ふもとの駅弁「元氣甲斐」

1985年、小淵沢名物駅弁「元氣甲斐」、テレビ朝日「探検レストラン」の企画で誕生いたしました。経木折詰の二段重ねで、京都と東京の人気料亭が知恵を絞った東西の味比べが楽しめる「元氣甲斐」。

高級料亭の味を持ち込んだ駅弁の決定版として爆発的な人気を博し、多くの人に愛されてきた全国の名物お弁当のロングセラー商品。ネーミング岩永嘉弘、包みのイラスト安西水丸、ディレクション山本益博など豪華な顔ぶれが担当するなど味以外の楽しみも盛り沢山。

お品書き: (一の重) 胡桃御飯、蓮根の金平、山女の甲州煮、蕨と椎茸と人参の旨煮、蒟蒻の味噌煮、カリフラワーのレモン酢漬、ぜんまいと揚げのごまあえ、セロリの粕漬。二の重 (栗としめじのおこわ (銀杏・蓮根入り)、鶏の柚子味噌あえ、わかさぎの南蛮漬け、山牛蒡の味噌漬け、アスパラの豚肉巻、沢庵)

昭和60年(1985年)10月29日(火曜日)

駅弁騒動

小淵沢駅にどっと三千人

二段に京都と東京の味、元氣甲斐

テレビ番組の実力見

元氣甲斐

二匹目、ねらった

駅弁買って以来の行列となった小淵沢駅の駅弁売り出しの人気ぶり。百上は「元氣甲斐」のイラスト。左は京都の味、ホウ類に包んだタケノコ飯。おかずはレンコンのキンピラ、セロリのかす揚げ、ヤマメの甲州煮、コンニャクもろ煮、フキとシイタケとニンジンのもろ煮、カリフラワーのレモン酢漬。ぜんまいと揚げのごまあえ(京都・菊乃井)は味噌煮。タリとシメジのおこわにはおかずはアスパラの鶏巻き、トリのユスリもあえ、ワカサギの南蛮漬け、山ゴボウのみそ揚げ、たくあん。(東京・吉左右)

「二匹目、ねらった」

「元氣甲斐」のイラストが、京都の味、ホウ類に包んだタケノコ飯。おかずはレンコンのキンピラ、セロリのかす揚げ、ヤマメの甲州煮、コンニャクもろ煮、フキとシイタケとニンジンのもろ煮、カリフラワーのレモン酢漬。ぜんまいと揚げのごまあえ(京都・菊乃井)は味噌煮。タリとシメジのおこわにはおかずはアスパラの鶏巻き、トリのユスリもあえ、ワカサギの南蛮漬け、山ゴボウのみそ揚げ、たくあん。(東京・吉左右)