

明治30年代の駅弁掛紙を木版手摺りで復刻、冷凍駅弁とセットで 予約販売開始！

～創業130年を超える老舗2社が手掛ける、食と芸術の日本文化を発信する新たな試み～
2021年9月10日よりスタート！

株式会社東海軒(本社：静岡県静岡市駿河区、代表取締役：平尾 清)は、明治30年代に販売をしていた「元祖鯛めし」の掛紙を京都の木版手摺り印刷の老舗である株式会社藤澤萬華堂(京都市下京区、代表取締役社長 藤澤欣也)とともに、明治当時の木版手摺り印刷で完全復刻し、クラウドファンディングにて2021年9月10日より募集を開始いたします。

「株式会社東海軒」
[http:// www.tokaiken.jp](http://www.tokaiken.jp)

【「元祖鯛めし」冷凍駅弁開発の背景】

東海軒はこれまで当日に召し上がるお弁当しか製造・販売していませんでした。しかし、日本各地のお客様に美味しく食べていただけるお弁当を作ることができないか常に考えていました。消味期限を延ばすにはどのようにすればいいか様々な製造方法を試し、試行錯誤した結果「冷凍駅弁」に辿り着きました。食品素材自体の組織や味、風味、食感を損なわずに全国のお客様にお届けするために長い時間をかけて冷凍駅弁「元祖鯛めし」を開発致しました。

この冷凍駅弁「元祖鯛めし」の研究・開発と明治当時の印刷手法での「掛紙」の完全復刻を東海軒としての新たなチャレンジへのスタートとし、これまで以上に全国の多くのお客様に喜んでいただける老舗駅弁屋となるよう新たに出発致します。

新たに開発した明治当時から変わらぬ味で製造している「元祖鯛めし」の冷凍駅弁と、手彫り木版手摺り印刷で完全復刻された「元祖鯛めし」の掛紙のセットは、ポータルサイト「Makuake」にて応援購入の募集を行います。



【「駅弁文化」を残したい】

鉄道は明治5年（1872年）に初めて新橋－横浜間が開通してから2022年で150年を迎えます。明治10年台には、鉄道利用者の食事いわゆる「駅弁」が誕生しました。駅弁のはじめは、にぎり飯2個に胡麻をまぶし、沢庵を添えて竹皮で包み5銭で販売されました。静岡には明治30年（1897年）より販売を開始した「元祖鯛めし」があります。駅弁は車窓の風景を眺めながら楽しむ旅行のお供でもあり、130年以上の時を超え現代に受け継がれてきている「食文化」の一つです。コロナ禍で旅に出る機会が減っている中ではありますが、この素晴らしい文化を今後も大事にし、後世に受け継いでいきたいと思っております。

【「元祖鯛めし」の特長】

1. 元祖鯛めしの誕生のきっかけ

明治22年2月（1889年）に静岡駅の開業から約3年が経過した明治25年1月（1892年）に起きた「静岡大火」がきっかけで元祖鯛めしの製造開発が行われました。

2. 見た目、味付け

非常にシンプルな内容です。醤油で炊いたご飯の上に甘く煮詰めた甘鯛のそぼろが敷き詰められています。

小さなお子様からご高齢の方まで病みつきになるふんわりと甘い鯛のそぼろが特徴です。

【「クラウドファンディング」の概要】

名称 : 駅弁掛紙を木版手摺りで復刻 静岡駅東海軒の名物駅弁「元祖鯛めし」を全国に届けたい
募集開始日 : 2021年9月10日（金）～2021年10月29日（金）
支援料金 : 3500円（税込・送料込）～15000円（税込・送料込）
リターン : 冷凍駅弁「鯛めし」、復刻掛紙 他 ※支援金額により内容が変わります。
クラウドファンディング「makuake」ページを参照ください。
URL : <https://www.makuake.com/project/ekiben/>

■会社概要

商号 : 株式会社 東海軒
代表者 : 代表取締役 平尾 清
所在地 : 〒422-8033 静岡県静岡市駿河区登呂六丁目5-35
設立 : 1889年12月1日（明治22年）
URL : <http://www.tokaiken.jp>

明治22年2月1日、静岡の地に鉄道が開通されて以来130余年、弊社は静岡に鉄道が開通された同じ年の明治22年12月1日に「加藤辨當店」として鉄道内での弁当の立ち売り業から始まりました。明治、大正、昭和、平成と時代を経て、「元祖鯛めし」や「幕の内弁当」など数々の駅弁を販売してきました。時代の流れとともに人々の食生活も変化していく中で弊社は食の基本でもある「安心・安全・美味しい」を提供するとともに、食文化や駅弁の歴史を今後も発信していきます。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社 東海軒
担当：加藤、細澤
Tel：054-287-5171
E-Mail：jyutyu-2@tokaiken.jp