



創業133周年のこだわりのお弁当を銀座で販売 「荻野屋 GINZA SIX」で群馬県産食材をPR!

■ 「峠の釜めし」や本県産食材を使用した弁当が大好評!

今回は2017年4月20日にオープンした商業施設「GINZA SIX」内で展開している「荻野屋」を紹介します。「荻野屋」(本社:安中市)は、明治18年の信越線横川駅開業とともに弁当屋を開き、今年で133年間まごころを込めた弁当を提供しています。なかでも、群馬県だけでなく全国からも根強い人気がある「峠の釜めし」は、平成30年2月1日で60周年を迎え、鯛の照り焼きや赤米を使用した「60周年記念釜めし」も販売されました。

「荻野屋 GINZA SIX」店では「峠の釜めし」はもちろんのこと、こだわりの群馬県産食材をふんだんに使用した様々なお弁当や総菜を販売しています。群馬県産食材を使用したお弁当は、「上州牛ステーキ弁当(上州牛を低温でじっくりと焼き上げ味の異なる2種類のソースやあっさりした味付けの彩野菜で見た目にもこだわったプレミアム弁当)」、「とりすき弁当(国産鶏肉と下仁田蒟蒻等を使用したすき焼き弁当)」、「上州牛すきやき(群馬県の伝統的郷土料理として親しまれる牛すき焼き、上州牛を始め群馬県産食材をふんだんに使用)」等で、群馬県でも買うことのできない銀座限定の商品となっています。

また、「益子焼の器が重い」という意見をもとに製作された紙容器の「峠の釜めしーパルプモデルドー」、期間限定弁当「銀座のわっぱめし(上州牛の牛そぼろ・上州豚のソースかつ・鶏たまご)」、「銀座の釜めしシリーズ[※]」も大好評とのことでした。

「荻野屋 GINZA SIX」の浦野店長は「群馬県の特徴のある食材を使用したお弁当を群馬県で作り1日2回直送して販売しています。今後も上州牛や上州もち豚、下仁田産蒟蒻等群馬県こだわりの食材を使用したお弁当を開発していきたい。」とコメントしていました。

※第1弾:松茸釜めし(長野産松茸と上州牛ステーキ等)

第2弾:銀座の釜めし(稀少部位「みすじ」を使用した上州牛ローストビーフとズッキーニの素揚げを使用)

第3弾:GINZASIX 1周年記念・祥(丁寧に炊きあげた鯛飯に上州牛のしぐれ煮等こだわり食材を使用)

■ 「荻野屋 GINZA SIX」の店舗情報

住所	最寄り駅	定休日	営業時間
東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX B2F	東京メトロ銀座線・丸の内線日比谷線「銀座駅」A2出口 徒歩2分 JR山手線・京浜東北線「有楽町駅」銀座口 徒歩10分	無休	10:30~20:30



「荻野屋 GINZA SIX」店頭



「銀座の釜めし」で群馬県産食材をPR



群馬県産素材を使用した弁当:上州牛ステーキ弁当(左)、とりすき弁当(中)、上州豚のソースかつ(右)