

## シンビーノ ジャワティストレート×駅弁 初コラボレーション 女性向け夏の駅弁セット「PLAY TABLE Bento」

～6月11日(水)より東京・新宿・上野・大宮駅構内にて24,000個限定で発売～

大塚食品株式会社(本社:大阪市中央区、代表取締役社長:戸部貞信)と株式会社日本レストランエンタプライズ(本社:東京都港区、代表取締役社長:浅井克巳)、株式会社大船軒<sup>※</sup>(所在地:神奈川県鎌倉市、代表取締役社長:黒田裕)は、「シンビーノ ジャワティストレート ホワイト・レッド 500ml」と初コラボレーションの駅弁『PLAY TABLE Bento』(プレイテーブル ベントウ)を2014年6月11日(水)より株式会社日本レストランエンタプライズ直営のJR東京、新宿、上野・大宮の駅構内の弁当売店にて24,000個限定で発売します。

※株式会社大船軒は、明治31年創業、100年以上駅弁を作り続けている老舗弁当屋です。



商品名: 『PLAY TABLE Bento』(プレイテーブル ベントウ)

発売日: 2014年6月11日(水)～

\* 販売個数に達し次第終了となります。

限定数: 全店舗合計 24,000個  
セット内容: (1) 「PLAY TABLE Bento」white + シンビーノ ジャワティストレート ホワイト 500ml

(2) 「PLAY TABLE Bento」Red + シンビーノ ジャワティストレート レッド 500ml

価格: 1,000円(税込)

販売店舗: JR東京駅「駅弁屋 祭」等11店舗・新宿駅「駅弁屋」等2店舗・上野「駅弁屋 匠」等6店舗・大宮駅「駅弁屋 旨囲門」等4店舗の株式会社日本レストランエンタプライズの弁当売店。

### ■ 開発の背景

1989年、食事に合うテーブルドリンクとして発売し、今年で25周年を迎える「シンビーノ ジャワティストレート」は、

2012 年度より「食事をもっと楽しもう(PLAY TABLE)」を合い言葉に食事がより楽しくなるような“おいしい活動”を続けています。今回は取り組みの一環として、主に電車内などで“駅弁”を食べる時間を、ゆっくり味わいながら充実したひとときにしていただけるよう、ワインのように食事と楽しめる「シンビーノ ジャワティストレート ホワイト・レッド」に合わせた駅弁の開発をすることとなりました。これまでは駅弁ではなくサンドイッチやおにぎりなどの軽食で済ませていたという女性にも選んでいただきやすいようなメニューを意識して考案。パッケージには、テーブルクロスをイメージした布モチーフで、商品名には、海外旅行者も多いJR東京・新宿・上野・大宮駅構内で発売することから、海外でも通じるようになりつつある「Bento(ベントウ)」というネーミングを採用いたしました。

### ■ PLAY TABLE Bento の詳細

「シンビーノ ジャワティストレート ホワイト・レッド」をそれぞれ飲み比べながらメニューを考案。料理とドリンクの飲み合わせのバランス、ホワイト・レッドを選ぶシーンや気分を考慮しつつ、メニュー提案と試食を重ねて開発しました。ホワイトは白ワイン、レッドは赤ワインのようなイメージで、これからの季節に食べやすく重すぎない味付けの洋風の弁当を意識して食材を採用。特に女性にも選んでいただきやすいように、全体のメニューバランスが良く、適度なサイズと量で、美味しいものを少しずつ楽しめる充実した弁当が完成しました。



#### PLAY TABLE Bento White

やわらかな味わいの「シンビーノ ジャワティストレート ホワイト」には、あさりと鱈のパエリヤを中心に、魚介を主体としたさっぱりと軽い食材を使用。

<MENU>しらす入りパテ/地中海風野菜煮-ラタトゥイユ-うずらの茹で玉子添え/海老のマヨネーズソース和え/鱈ベーコン焼/チキンボールのカレー風味/あさりと鱈のパエリヤ/福神漬/チョコレートケーキ苺ソース



#### PLAY TABLE Bento Red

赤ワインのようなタンニンの渋みの中にもすっきりとした味わいのある「シンビーノ ジャワティストレート レッド」には、牛ホホ肉をビールでじっくりと煮込んだフランドル風を中心にメニューを構成。

<MENU>ギリシャ風野菜煮-レギュームグレック/五目玉子焼/アイガモロースモーク/鶏胸肉の乾燥トマトマリネ/牛ホホ肉のフランドル風/銀鮭のマスタードマヨネーズ/茸の炊き込みご飯/しば漬/メープルシロップケーキ チョコレートソース

### ■ シンビーノ ジャワティストレートについて

「シンビーノ ジャワティストレート」はインドネシアジャワ島産の手摘み茶葉を 100%使用した、無糖・無香料のストレートティです。1989 年、食事に合うテーブルドリンクとして発売。当時甘みのあるドリンクが一般的であった時代に“無糖”というそれまでになかったジャンルの飲料として発売し、25 年経った今でも好評を得ています。「シンビーノ」の名は、「スペイン語で、“～でない=without”を意味する sin と、“ワイン”を意味する vino」に由来します。ワインではないけれど、ワインのように食卓で楽しんでいただくことがコンセプトのドリンクです。