

## NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年6月28日  
大塚食品株式会社  
株式会社日本レストランエンタプライズ

ジャワティ Presents『PLAY TABLE Bento』の新シリーズが登場します  
**駅弁で世界旅行！第3弾『ジャマイカ風 BBQ ジャークチキン弁当』**  
**7月1日(土)から販売開始！**

～弁当には「シンビーノ ジャワティストレート」ホワイトorレッド500mlがついてきます～

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)株式会社日本レストランエンタプライズ(以下NRE)(本社:東京都港区、代表取締役社長:梅原 康義)株式会社大船軒(本社:神奈川県鎌倉市、代表取締役社長:福田 利幸)の3社は、2014年以降毎年販売しご好評をいただいている“ジャワティ×駅弁”のコラボレーション商品『PLAY TABLE Bento』(プレイテーブル ベントウ)の「駅弁で世界旅行」シリーズ第3弾「ジャマイカ風 BBQ ジャークチキン弁当」を7月1日(土)から販売開始します。

第3弾の「ジャマイカ風 BBQ ジャークチキン弁当」は、食欲を刺激するスパシーな炙り肉・ジャークチキンをメインにジャマイカの伝統料理を食べやすくアレンジした元気な夏のイメージにぴったりの弁当です。第1弾の南仏風、第2弾の台湾風につづき、「駅弁で世界旅行」を是非お楽しみください。

販売はJR東京・品川・新宿・上野・大宮各駅のNREの弁当売店にて12,000個限定で発売します。販売個数に達したあとはまた、これに続いて同シリーズ第4弾の発売も予定しています。

- 商品名 『PLAY TABLE Bento ジャマイカ風 BBQ ジャークチキン弁当』
- 価格 1,100円(税込)
- 販売期間 2017年7月1日(土)～  
※販売個数に達し次第終了いたします。
- 販売個数 12,000個 ※全店舗合計
- 販売箇所 東京駅「駅弁屋 祭」をはじめ11店舗、  
品川駅「駅弁屋 品川店」、  
新宿駅「駅弁屋 頂」をはじめ2店舗、上野駅「駅弁屋 匠」をはじめ5店舗、大宮駅「駅弁屋 旨囲門」をはじめ4店舗のNRE弁当売店。



- お品書き ジャークチキン、ライスアンドピース(ココナッツミルクで炊いた豆&ガーリックごはん)  
ひよこ豆と枝豆のサラダ、スタンプアンドゴー(トウモロコシの粉とタラの身のお焼き風)、  
エスコビッチフィッシュ(揚げた白身魚と野菜のマリネ)、  
マクレルランダウン仕立て(酢でしめた鱈(アジ)のココナッツミルク煮)

- その他 お弁当購入の方に、「シンビーノジャワティストレート」  
ホワイト(500ml)またはレッド(500ml)のどちらか1本お付けします。



## ■ 「ジャマイカ風 BBQ ジャークチキン弁当」について

夏に食べたくなる味をイメージし、熱帯性気候のカリブ海に浮かぶ島・ジャマイカの伝統料理を食べやすくアレンジし、弁当にしました。特に、スパイシーなジャークチキンとココナッツミルクで炊いたガーリックごはんの相性は抜群です。ジャマイカ特有の希少なスパイスを取り寄せて使用するなど、こだわりぬいた味わいをお楽しみください。

### 「ジャマイカ風 BBQ ジャークチキン弁当」の詳細

大塚食品、NRE、大船軒3社による開発と試作会議を重ね本場ならではの味付けや食材をできる限り駅弁で表現することにこだわりました。

ジャークチキン(鶏のスパイシーBBQ)

ライスアンドピース(ココナッツミルクで炊いた豆&ガーリックごはん)

ひよこ豆と枝豆のサラダ

スタンプアンドゴー(トウモロコシの粉とタラの身のお焼き風)

エスコビッチフィッシュ(揚げた白身魚と野菜のマリネ)

マクレルランダウン仕立て(酢でしめた鰯(アジ)のココナッツミルク煮)



## ■ PLAY TABLE Bento 開発の背景

1989年、食事に合うテーブルドリンクとして販売を開始した「シンビーノ ジャワティストレート」は、今年で28周年を迎えます。2012年からの、“食事をもっと楽しもう(PLAY TABLE)”を合言葉とした、食事がより楽しくなるような“おいしい活動”の取り組みの一環として、2014年6月、駅弁の『PLAY TABLE Bento』を開発しました。「シンビーノ ジャワティストレート」のホワイトとレッドにそれぞれ合うよう開発した2種類の駅弁は、列車内などでの食事のひと時が「街のビストロのような彩と味わい」として提案することができ大変好評をいただきました。

今回は昨年につづき「駅弁で世界旅行！」をコンセプトに、夏にぴったりのジャマイカ風駅弁を企画しました。

大塚食品ジャワティチームの、「旅気分を利用することの多い“駅弁”で、世界の様々な料理を、食事と相性の良いジャワティとともに楽しく味わっていただきたい。」という思いが、海外の名店で経験を積んだ大船軒の佐藤シェフの協力により、今回は、夏に食べたくなる異国の味「ジャマイカ風料理」を駅弁にするという形で実現しました。



## ■ 「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。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1989年に発売を開始し、28年たった今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、ワインのように食事とともに楽しんでいただきたいという思いが込められています。