

フレック食品工業(株)

越前漆器 駅弁でPR

越前漆器を全国にアピールしようと、食材製造販売のフレック食品工業(本社永平寺町諏訪間、斎藤眞理夫社長)が、同漆器を容器に使った駅弁4種類を開発。今月下旬から福井鉄道初の駅弁として販売する。新年から全国の駅弁大会にも出品しPRに一役買う考えだ。(増永光宏)

同社は加工食品の製造 工芸復興の一助にできない販売のほか、全国の百貨店 いかと話し合ったのがきで開かれる駅弁大会のきっかけ。早速、弁当二つをロデュースを手掛けてい 開発した。福井鉄道が協る。漆器弁当は、通称「駅 力し同社初の駅弁として 弁甲子園」で知られる京王 発売することが決まった。百貨店の担当者と、伝統 出来上がった駅弁は、

フレック食品工業 (永平寺町)

福鉄初 越前武生駅で販売へ

「お鈴弁当」と「お多福 通で、えびや鶏、茶きん 園の目玉となる高級弁当 椀弁当」の2種類でいず そばなど。ともに2千円 を作ってほしい」と追加 れも3段重ね。お鈴弁当 で販売する。 は鯛飯を鈴形の漆器に、 また完成した越前漆器 漆器製造の丸山久右衛門 お多福椀弁当はカニ飯を の美しさを再確認した同 商店(本社鯖江市)に「文 椀に入れた。おかずは共 百貨店からは「駅弁甲子 庫」として使える高級漆



越前漆器を全国の駅弁大会でPRするため開発したお鈴弁当(左)と お多福椀弁当 永平寺町諏訪間のフレック食品工業

全国百貨店 催事にも

器を発注し、西洋風「文 庫弁当」も開発。中身は テレビ出演などで有名な フランス料理家、廻戸俊 雄氏が監修した。大小あ り大は3万円、小は1万 円。

いずれも新年から京 王、阪神、鶴屋など都市 圏の百貨店で開かれる駅 弁大会に出品する計画 で、斎藤社長は「越前漆 器の素晴らしさを全国で 紹介していきたい」と意 気込んでいる。

「お鈴」「お多福」弁 当は日曜、祝日限定で福 井鉄道越前武生駅で販売 し、「文庫弁当」は同駅 で予約販売する。同鉄道 ホームページでも受け付 けるといふ。

問い合わせはフレック 食品工業 0776 (63) 36633。