

<報道関係者各位>

2025年7月22日

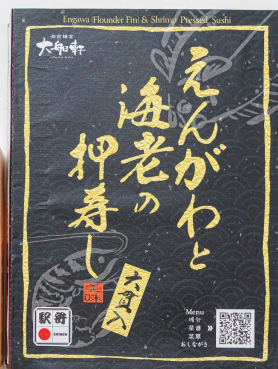
創業明治31年、湘南鎌倉 大船軒の新商品

「えんがわと海老の押寿し」を7月23日に発売

米一粒一粒が生きる！100年以上続く、「大船軒 鰯の押寿し」伝承の製法をそのままに。

株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー(所在地:東京都渋谷区/フーズカンパニー長:中俣博文)は、「えんがわと海老の押寿し」を7月23日(水)から販売いたします。発売から100年以上も続くロングセラー「大船軒 鰯の押寿し」が看板商品である「湘南鎌倉 大船軒」からの新商品です。

脂の甘味が際立つ「えんがわ」と、さっぱりした酢め「海老」の、相性と彩りの良い詰め合わせ



駅弁屋でも様々な世代から好まれているえんがわ寿司が湘南鎌倉 大船軒から新登場！100年以上受け継がれてきた「関東風ににぎり関西風に押す」伝承の製法。包丁で切り分けるバツテラなどとは違い、食べ易い大きさで、つぶさず、切らず、米一粒一粒を大切に押寿しに仕上げました。味の相性が良い2種類の押寿しを交互にお楽しみください。

■商品名 : えんがわと海老の押寿し

■販売価格: 1,380円(税込)

■販売開始: 2025年7月23日(水)

■販売店舗:

【大船軒売店】大船西口 / 大船南口 / 藤沢 ほか

【東京駅】駅弁屋 祭 グランスタ東京 ほか

【新宿駅】駅弁屋 頂 ほか

【上野駅】駅弁屋 上野中央改札 ほか

【大宮駅】駅弁屋 旨田門 エキキュート大宮 ほか

湘南鎌倉
大船軒
ofuna-ken

鉄道の歩みとともに百二十余年、湘南鎌倉の地で育まれた伝統の味。

明治31年(1898年)、大船軒は当時の神奈川県鎌倉群の大船駅構内で営業を開始し、翌年の明治32年(1899年)、大船軒創業者の富岡周蔵が明治政府の要人・黒田清隆から勧められたことをきっかけに、日本で初めて駅弁としてのサンドウィッチを販売開始しました。

その後、大正2年(1913年)には、当時相模湾で豊富に獲れた鰯に注目して、今では大船軒の代名詞ともいえる「鰯の押寿し」が誕生しました。



大船軒 鰯の押寿し 1,200円(税込)

中鰯の押寿し8貫 大正2年より販売の100年以上続くロングセラー商品です。



大船軒サンドウィッチ 600円(税込)

発売は明治32年、鎌倉ハムを使用した大船軒伝統の商品です。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】
株式会社JR東日本クロスステーションフーズカンパニー
広報担当: 中村・大野

TEL:050-3611-4463 E-mail:pr-foods@jr-cross.co.jp

株式会社JR東日本クロスステーションについて

商 号:株式会社JR東日本クロスステーション
本 社:東京都渋谷区千駄ヶ谷5-33-8 サウスゲート新宿ビル6階
設 立:2021年(令和3年)4月1日
代表取締役社長:西野 史尚



「NewDays」などのコンビニエンス事業や専門店事業などを展開するリテールカンパニー、「いろり庵きらく」「ベックスコーヒーショップ」「ほんのり屋」のほか「駅弁屋」などの飲食・食品製造事業を中心に展開するフーズカンパニー、acure<アキュア>ブランドとして、エキナカでの自販機事業や「From AQUA」などのオリジナル商品事業等を展開するウォータービジネスカンパニー、「エキュート」や「グランスタ」などのエキナカ商業施設を展開するデベロップメントカンパニーの4つのカンパニーで構成されています。

本プレスリリースは、東商記者クラブにお届けしています。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】
株式会社JR東日本クロスステーションフーズカンパニー
広報担当:中村・大野
TEL:050-3611-4463 E-mail:pr-foods@jr-cross.co.jp