

“ 空 弁 ” っ て な に ？

○空弁とは

空港で売っているお弁当は、近年「空弁」と呼ばれ、人気を博しています。
いわば、「駅弁」の空港バージョンです。
駅弁同様、国内の多くの空港で、その土地ならではの空弁が多数販売されています。

○空弁の特徴

空弁の明確な定義というものはありませんが、主に次のような特徴があるようです。

- ①その土地でなければ味わえない、その土地の食材や調理法がつかわれている
- ②その土地の特色がパッケージやお弁当で表現されている
- ③飛行機の中で食べることを想定し、比較的コンパクト
- ④飛行機の中で食べることを想定し、匂いがつよいものはあまりつかわれない

三沢空港振興会では、三沢空港が所在する三沢市およびその周辺市町村の特色を生かした、三沢空港ならではの空弁を開発し、積極的にPRをしていきたいと考えています。

◎空弁の審査

審査会では、複数名の審査員が空弁を1人持ち点50点で評価します。審査項目および配点は下の表のとおりです。

味 (15点)	お弁当は出先や移動中などで食べる事が多く、温められないことが多いものです。冷めていてもおいしく食べることができる空弁でしょうか。
見た目 (10点)	お弁当は、包装を開けたときの第一印象も非常に重要です。食べるときに楽しい気分になれる空弁でしょうか。
地域性 (15点)	三沢空港周辺地域ならではの食材や調理法が用いられている空弁でしょうか。また、地域性を印象付ける空弁でしょうか。
その他 (10点)	食べやすいように工夫がされているか、価格設定はどうか 等 審査員の方が感じた魅力を点数化していただきます

～美味しい・楽しい空弁を開発してください！～

空 弁 の 例



伊達武将隊弁当 1,050 円 (税込)

鮭はらこめしや銀鮭の酒粕漬、仙台名産笹かまぼこ、白石温麺の特製サラダなど、伊達政宗など5人の武将のゆかりの地で生まれた特産品を取り入れた豪華なお弁当です。



<地雷也>天むす 680 円

海老の天ぷらの入ったおむすび
冷めても美味しく頂ける良質米と、新鮮な海老、海苔を独自の製法で丹念に調整した、ひとつひとつ手作りの自信作です。



石狩鮭 880 円

特製の合わせ酢で味付けしたジューシーなズワイ蟹のむき身と、船上で生き〆処理された上質の天然銀鮭を贅沢に詰め合わせ、押し寿司に仕上げました。新千歳空港名物のロングセラー鮭弁当です。



たっぷり野菜弁当 906 円

十六穀米と野菜いろいろ
豆腐しんじょと野菜がメインのヘルシー弁当です。彩りも鮮やかに盛り付けました。



六郷のわたし 1,188 円

種のかわりむすびにこだわりのお惣菜、北海道真だこのさつま揚げ、地鶏の天ぷらなど盛りだくさんのお弁当です。



ヒレカツサンド 530 円

さぼてん人気のヒレかつをサンドした、ボリュームたっぷりのサンドイッチです。

※写真及び説明文は JAL、ANA、仙台空港ターミナルのホームページより引用