

TAKE OUT

ご注文

TEL 0152-43-2015

ホテルフロントまでお届けします



網走名物

錦糸卵の甘味と、甘辛く炊いた椎茸の味が、蟹の風味を引き立てた逸品です。地元の人々も買いに来るイチオン弁当です。

かにめし
990円

老舗の味、作りたての味、 網走名物の「駅弁」をお届けします

かつて駅のホームには背負いの箱を首からかけ、駅弁を売る立ち売りの姿があった。そんな情景も今は昔、石北本線で駅弁が味わえるのは網走駅だけとなった。昭和14年の発売から80年、変わらぬ味を今に伝える駅弁「かにめし」を旅の思い出に味わってみてはいかがでしょうか。



特産品の帆立を、昔から変わらぬレシピで味付けをしたものが、炊き込みご飯の上にのせられています。

帆立弁当
900円



オホーツク海で水揚げされた鮭をはじめ、和洋中のおかずが盛り込まれた逸品。

オホーツク弁当
900円



イクラ丼、鮭丼、かに飯、帆立丼が一度に味わえる贅沢弁当です。

オホーツク贅沢三味
1,400円



網走産の生ウニと、網走産いくら醤油漬が盛り込まれた贅沢な駅弁。

磯宴 うに・いくら弁当
1,580円

※ウニの仕入れ状況により、料金が多少異なる場合がございます。



蟹ほぐし身とイクラが盛りつけられた華やかな逸品

磯宴 かに・いくら弁当
1,480円



鮭のほぐし身と、いkraの醤油漬が炊き込みご飯の上にたっぷり。

磯宴 鮭・いくら弁当
1,380円



数の子のバラ子といくら、さらに数の子が丸ごと一本乗った贅沢弁当。

いくら数の子弁当
1,280円

※価格は全て税込です



▲昭和中期の掛紙

▼昭和初期の掛紙

作り立てにこだわる 守り伝える老舗の味

薄味に味付けされたかにのフ
レークや錦糸卵、しいたけの甘露
煮が、醤油ベースの出汁で炊き上
げたご飯にあしらわれている網
走駅の「かにめし」。製造販売を手
掛けているのは創業80年を迎え
た株式会社モリヤ商店だ。
網走らしい名物駅弁を作ろう



ご注文はお電話にて
TEL.0152-43-2015

ホテルフロントまでお届けします

当日夕方

17:00~18:00 配達

ご注文は当日15:30迄

翌朝

7:00~9:00 配達

ご注文は前日17:00迄

株式会社 **モリヤ商店**

網走市新町1丁目2-13 モリヤビル1F
TEL0152-43-2015 FAX0152-44-9724

と、着目したのが当時前浜で水揚
げされていた毛ガニだ。当時の網
走では毛ガニを食べる食文化が
なく、漁師の間では海の厄介者と
して扱われていた。加工場に毛ガ
ニをゆでてもらい、むき身にした
ものを仕入れ、幾度となく試作を
重ねた。かにの味と風味を損なう
ことなく絶妙な味わいに仕上げ
るには相当の苦労があったとい
う。何度も試作を繰り返し、かに
のフレークはカニ本来の味と風

味を最大限いかせる薄味にし、
ご飯はカニの煮汁と少量の醤油
を入れた醤油味でしっとりふっ
くらと仕上げ、その上に錦糸卵、
しいたけの甘露煮、昆布の佃煮
をのせ、それぞれがかにの味と
風味を引き立てる絶妙な味のバ
ランスを採り当てた。苦労の末
発売された贅沢な味わいの「か
にめし」は、冷めてもおいしいと
評判になり、すぐに網走を代表
する駅弁となった。

**TAKE
OUT**
フロントに
お届けいたします

創業八十有余年
モリヤ商店

駅弁 かにめし

お部屋で名物かにめしを味わう。