

青森駅文化再編集プロジェクト JIMOBEN青森

青森駅に駅弁が復活！

青森
すじこめし

主役はこれだった！

10月1日販売開始

期間・数量限定

地域の幸せな食卓を、駅弁に再編集

JIMOBEN
SHOTEN

合同会社あおなび

青森の食と旅の記憶をもう一度

駅弁文化を再編集する実証プロジェクト

JIMOBEN SHOTEN（合同会社あおなび・代表 岡田 滋・青森県青森市）は、2026年10月1日（木）より、青森駅1階東口自由通路等にて、期間・数量限定の駅弁「青森すじこめし」を販売します。

販売期間は、2026年10月1日（木）から10月31日（土）まで。

「青森すじこめし」は、青森を象徴する食文化のひとつである「すじこ」を主役に、青森の食、暮らし、そして旅の記憶を一つの弁当に込めた商品です。

今回の販売は、単なる新しい駅弁の発売ではありません。

「青森駅文化再編集」をテーマに、かつて旅人を迎え、送り出してきた青森駅の駅弁文化を、いまの時代にもう一度作り直すための実証プロジェクトです。



青森駅から、駅弁が消えていた.....

旅人のニーズに、こたえられていなかったのではないか

かつて、駅弁は旅の楽しみのひとつでした。

列車に乗る前に駅で弁当を買い、車窓を眺めながら食べる。

その土地ならではの味を、旅の途中で味わう。

駅弁は、単なる「食事」ではなく、旅先の文化や記憶を持ち帰る存在でもありました。

しかし現在、青森駅のみならず、駅弁を取り巻く環境が大きく変化しています。新幹線、高速道路、航空機、自家用車など、旅のスタイルが変わるなかで、駅弁そのものに触れる機会も少なくなりました。

そして、県庁所在地の主要駅である青森駅では、2019年を最後に、青森らしい駅弁が空席となり、寂しい現実となっていました。

そこで私たちは考えました。

青森には、まだ旅人に伝えきれていない食文化がある。

それならば、駅弁として再編集し、青森駅に復活させよう。

そうして考え出したのが「青森すじこめし」です。



JR青森駅では、「青森らしい」駅弁が2019年から空席になっている。



まったく売っていないわけではなく、駅2階のコンビニ・NEWDaysに「鶏めし弁当（秋田県大館市）」がわずかに置かれている。

改めて始まる物語の主演は「すじこ」

青森は、自称・すじこ消費日本一！

青森では、すじこは昔から身近な食として親しまれ、その消費を日本一と自称しています。

ただ、いまや高級食材で、価格は40年前の10倍、15年前の4倍！ それでも食べ続けています。

スーパーでは、異なる産地・種類・味付けのすじこを選べ、コンビニには、必ずと言っていいほど、すじこおにぎりが存在するも全国的に珍しい光景です。

こんなに愛しているのに、どうして今まで駅弁として存在しなかったのか。その一方で、県外では「すじこ」を知らない人も少なくありません。私たちと旅人とのギャップにこそ、文化を生み出す可能性が秘められているのではないのでしょうか。

そこで今回の駅弁では、すじこを脇役ではなく、堂々と主演に据えました。



青森人が愛してやまない「すじこ」。すじこご飯があれば、それだけで満足。



青森県観光ガイドブック「あおり紀行」のトップでも、「すじこ」が掲載されている。

「JIMOBEN（ジモベン）」という考え方

暮らしの中にある等身大の「宝物」へと誘う

私たちは、駅弁を「地域文化への招待状」だと考えています。

その土地で暮らす人にとっては当たり前の食べ物でも、旅人にとっては初めて出会う文化かもしれません。

「青森すじこめし」は、その出会いをつくるための一つの試みです。

今回の販売では、実際に青森駅を利用する人たちに食べてもらい、その反応を確かめます。

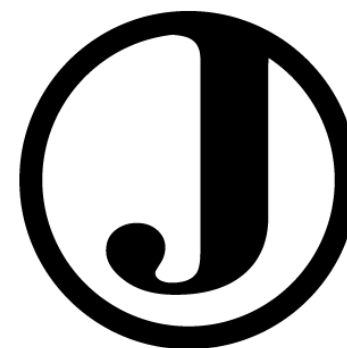
売れるかどうかだけではなく、

「青森の何が旅人の記憶に残るのか」

「駅弁には、地域の文化を伝える力があるのか」

を確かめることも、このプロジェクトの目的で、この取り組みの総称をJIMOBEN（ジモベン）としました。

地域の幸せな食卓を
駅弁に再編集



JIMOBEN
SHOTEN

「青森すじこめし」の商品概要

青森の幸せな食卓を、駅弁に再編集

ご飯には青森県産米「まっしぐら」を使用。紅鮭塩すじこを中心に、長芋の酢漬け、人参グラッセ、だし巻き玉子など、青森の食文化を感じられる食材を組み合わせています。

目指したのは、「青森らしいものを詰め込んだ弁当」ではありません。

食べた人が、青森という土地を少し想像できる弁当。

そして、旅から帰ったあとにも、その味を語りたくなる弁当です。

=====

商品名： 青森すじこめし

販売価格： 1,850円（税込）

販売期間： 2026年10月1日（木）～10月31日（土）

販売場所： 青森駅1階東口自由通路

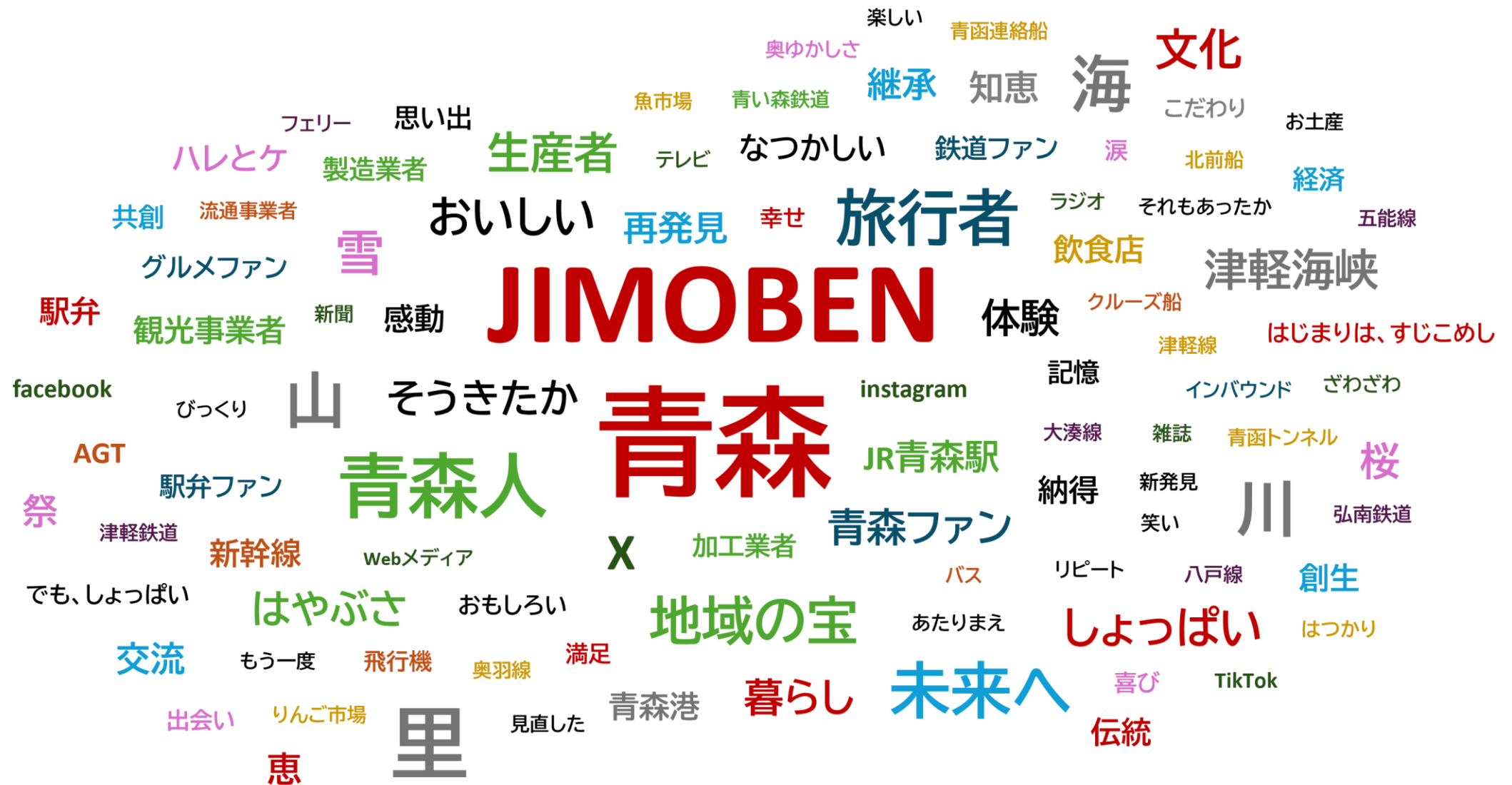
※ 青森駅ビル・ラビナ1階で販売する日もあります。

=====

数量限定での販売となります。（現時点の計画：平日50食・土日祝100食）



JIMOBEN青森 / 青森すじこめしの波及イメージ



10月1日、青森駅でお会いしましょう

いよいよ販売開始！

駅弁は、冷めていてもおいしい、旅の途中で食べるものです。

だからこそ、その土地で暮らす人には当たり前味が、旅人にとっては「旅の記憶」になることがあります。

「青森すじこめし」が、青森を訪れた人にとっての新しい旅の記憶になることを願っています。

そして今回の実証から始めて、地域に当たり前のように根付いている食文化を、駅弁という形で旅人に届ける可能性を探っていきます。

10月1日、青森駅から販売をスタートします。

主役は、これだった！ でも、しょっぱい.....。

青森の駅弁を、青森の旅の目的と思い出のひとつにしてみませんか。



JR青森駅1階東口自由通路に、期間限定のポップアップショップを開設します。



青森の旅の目的と思い出のひとつに、「青森すじこめし」をぜひどうぞ。

青森の幸せな食卓を駅弁に。駅弁を青森駅の文化に。
新しい物語が始まります。

青森
すじこめし



物語のお問い合わせはこちらへ

問合せ先 合同会社あおなび（代表 岡田 滋）

Tel 017-753-3111

E-mail s.okada@aonabi.co.jp

住所 青森県青森市篠田3-26-3

URL <https://www.aonabi.co.jp>

「青森すじこめし」のLP

<https://www.aonabi.co.jp/aomorisujikomeshi>

※「食べる前」「食べた後」のアンケートも実施します。



あの頃の風、
今も覚えてる。

あの船に、
いくつかの別れと
いくつかの出会いが
あったのだろう。

駅前のにぎわい、帰り道の匂い。

思い出は、いつでもしょっぱい。
だけど、また旅に出る。

八甲田そば

あいつ、元気かな。

あのホームのそば、
今でも一番うまいと思う。

さようなら、じゃなくて、
またねって言いたかった。

涙はしょっぱい。青森はしょっぱい思い出。青森の味を、未来へ。

青森駅前市場

りんご市場

甘いりんごも、
青森の味。

母の作ったお弁当に、
すじこが入ってた。

青森すじこめし