

創業 100 周年を迎える聚楽(じゅらく)

上越新幹線の名物駅弁「おけさごはん」を復刻

聚楽列車食堂マッチ箱付箋のお土産付き

ファミリーレストラン 浅草聚楽

『伝統を守り挑戦を続ける』をビジョンに、ホテルやレストラン事業を展開する株式会社 聚楽（本社：東京都千代田区、取締役社長：加藤 治、以下「当社」）は、2024年3月10日に創業100周年を迎えます。1959（昭和34）年創業者加藤清二郎は自身の故郷である新潟と上野を結ぶ上越線の列車食堂営業への参入を請願しましたがその機会を得ることは出来ず、1962（昭和37）年上越線全線電化を機に再請願し悲願達成。翌年から車内販売営業も開始、上越新幹線開業後も営業を続け2011年3月事業から撤退いたしました。そこで当社では1982（昭和57）年から上野・新潟間の上越新幹線列車内で販売し、看板メニューとなっていた駅弁「おけさごはん」を、ファミリーレストラン「浅草聚楽」にて新潟の食材を使った豪華な料理にアレンジして復刻、2023年4月10日より1日10食限定で提供しております。※店内メニューです。お持ち帰りは出来ません。ご予約は浅草じゅらく 03-3841-5025にて承ります。

■100周年記念の復刻メニュー「おけさごはん」

昭和50年代は、安定成長の軌道に乗った時代といわれています。1982（昭和57）年には上越新幹線が開通し、多くの人々が東京と新潟を新幹線で行き来する活気あふれる時代に、当社は上越新幹線列車内で飲食の営業を行っており、その看板メニューが新潟県の郷土食を生かした駅弁「おけさごはん」です。佐渡おけさの笠をモチーフにした特徴のあるパッケージ、温かい白米や鮭を使用したメニューが特長で、当時は温かい駅弁を提供するため、新潟駅の近郊に自社の工場を構えていました。



当時の列車食堂営業開始の様子（1962年）



新幹線車内販売中の「おけさごはん」(1990年代)

<おけさごはん>

豚肉の越後味噌漬けと舞茸巻き揚げ / 鮭の焼き漬け / あらめの笹団子 /
 いごねりとアサツキの酢味噌 / 車麩と栃尾揚げの煮しめ / 鮭の昆布巻き /
 からし巻き / へぎそばと布海苔のお吸い物 ※季節により変動あり



100周年記念の復刻メニュー「おけさごはん」



特典：当時のマッチ箱を再現したオリジナル付箋

■昭和の時代に高いホスピタリティを追求 現代のスタンダードとなった車内接客

聚楽の前身は大正 13 年、東京神田須田町の一角に簡易洋食「須田町食堂」のノレンを掲げたのが始まりです。当時は高級だった西洋料理をもっと気軽に食べて欲しいと、均一価格でメニューを提供したり、調味料が高価であった大正時代に「コロッケにソースかけ放題」という斬新なサービスを打ち出したりと、大正時代から高いホスピタリティを追求してきました。

創業者の想いや接客の心得は昭和になっても色あせることなく、当社の従業員にも脈々と受け継がれてきました。そのエピソードのひとつとして「従業員が新幹線の車内にお邪魔するとき、出入り口でお辞儀をするようになったのは聚楽が始まり」といわれています。

今後も当社では、創業の精神を継承し、「安く、気軽に、美味しい料理」を多様なスタイルで提供してまいります。

■浅草聚楽

- 【住所】 東京都台東区浅草 1-23-9
- 【TEL】 03-3841-5025
- 【URL】 <https://juraku-asakusa.owst.jp/>

■会社概要

株式会社 聚楽（じゅらく）

- 【設立】 1924（大正 13）年 3 月 10 日
- 【資本金】 1 億円
- 【代表】 取締役社長 加藤 治
- 【住所】 東京都千代田区神田駿河台 3 丁目 4 番地 龍名館本店ビル 9 階南
- 【従業員】 正社員 570 名／パートタイマー450 名（2023 年 4 月時点）
- 【事業内容】 都市ホテル・リゾートホテル・各種レストラン
- 【URL】 <https://juraku.com/>