

優しさと 美味に抱かれ 幸きたる

あら竹の創業は明治28年。以来どんなに時代が変わろうと、がんこ一徹、手作りにこだわり、皆様の旅の思い出となる味を守り続けております。名産松阪の牛肉の味わいを、たっぷりとご堪能ください。



松阪の黒毛和牛あみ焼膳



松阪の黒毛和牛すき焼膳



松阪の黒毛和牛霜ふりちらし膳



松阪の黒毛和牛肉なべ膳

あら竹では40数年間変わらず、松阪が誇る老舗精肉店より、新鮮で確かなお肉だけを厳選して仕入れています。美味しさはもちろん、安全にも絶対的な自信を持っております。



駅弁御膳



駅弁にぎわい膳



霜ふり寿司定食



牛肉幕の内

瀬原宮にほど近い、国道42号線に面するドライブインあら竹。明るく落ちついた店内は、旅の疲れを癒してくれます。裏面の各種駅弁は、こちらのドライブインでもご賞味いただけます。



あら竹と蒸気機関車C11312

あら竹2代目社長・新竹亮太郎は、昭和49年ごろ、当時の国鉄から「機関車を買いませんか」というお話をいただきました。悩んだ末「今まで駅弁屋として機関車にご飯を食べさせてもらってきたようなもんや。思返しのつもりで買おう」。そして機関車が「旧ドライブインあら竹」に展示されるようになったのです。「SLのあるドライブイン」はとも珍しがられ、多くの方たちが全国から詰めかけました。機関車は昭和50年～昭和63年まで展示されていましたが、店舗移転により手放さなくてはいけなくなりました。そんなおり、静岡県「大井川鉄道」から「ゆずってもらいたい」との打診がありました。病気に冒されていた亮太郎は、自分の命とともに機関車の存在価値がなくなってしまうのはのびないと考え、大井川鉄道に譲渡。その後、機関車は奇跡的に復活し、今も大井川で元氣にお客様を乗せて走っています。そんな先代の鉄道への感謝の想いと、お客様に対するおもてなしの心は、今も脈々と受け継がれています。

旧ドライブインあら竹にて、蒸気機関車C11312を設営している様子。

お土産紹介

- あら竹の駅弁 ●松阪牛肉しぐれ煮・そぼろ煮 ●赤福（紀州路で唯一の販売店）
- 伊勢志摩海産物 ●伊勢茶など、各種お土産を多数取り揃えておりますので、ぜひお立ち下さい。



元祖特撰牛肉弁当



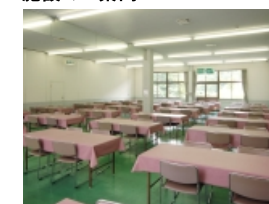
モー太郎弁当



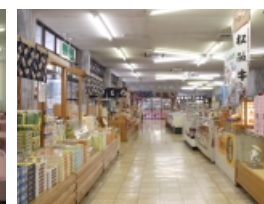
松阪牛肉しぐれ煮・そぼろ煮

※電話での地方発送も承っておりますので、お気軽にご利用下さい。

施設のご案内



団体食事席



特産品大売店



レストラン



外観



あら竹

創業明治28年 駅弁のあら竹

駅弁のあるドライブインあら竹

技極む松阪の味染み入りて
遠くかの日の風ぞ今吹く



★ あみ焼き膳 ￥2100 ～（税込）★

地元松阪の黒毛和牛をバーベキュー形式で焼きながら
召し上がっていただけます。2人で一つのロースターを
囲んで頂きます。



2,630 円



2,100 円

★ すき焼き膳 ￥2100 ～ （税込） ★

地元松阪の黒毛和牛の柔らかさをすき焼にてお楽しみ下さい。
2人で一つの鍋を囲んでいただきます。



2,630 円



2,100 円

★ 霜ふり寿司定食 ￥1580 ～（税込）★

駅弁のあら竹の人気商品「霜ふり寿司」（松阪牛肉そぼろの巻き寿司）とお刺身などの入った重箱 赤だし付。



1,580 円

★ 駅弁にぎわい重 ￥1580 ～（税込）★

駅弁のあら竹の看板商品「元祖特撰牛肉弁当」のあのお肉の入った重箱。ご飯の上にも松阪牛のそぼろがのっています。赤だし付。



1,580 円

★松阪の黒毛和牛 肉なべ膳★

地元松阪の黒毛和牛をすき焼仕立ての一人鍋でどうぞ。

固型燃料であつあつを煮上げながらお召し上がりください。



¥1580



¥1260

★ 黒毛和牛霜ふりちらし膳 ★

¥1580



¥1050



当店 名物の黒毛和牛のうどんすきと
当店 名物の霜ふり寿司を
組み合わせました。

¥1260



★ 牛肉幕の内 ¥1050 ~ (税込) ★

松阪の黒毛和牛の焼肉の入った幕の内。自家製の焼肉のタレが旨さの秘訣。赤だし付。



1,050 円

★ 駅弁御膳 ¥2100 ~ (税込) ★

松阪の名物駅弁、秘伝のタレと牛肉の柔かさで全国に名高い老舗の味わい「特撰牛肉弁当」を松花堂風にアレンジ



2,100 円

★ 牛肉幕の内 ¥1050 ~ (税込) ★

松阪の黒毛和牛の焼肉の入った幕の内。自家製の焼肉のタレが旨さの秘訣。赤だし付。



1,050 円

★ 冷ししゃぶしゃぶ膳 ¥1050 ~ (税込) ★

松阪の名物、黒毛和牛の冷ししゃぶしゃぶをあら竹オリジナルのポン酢で召し上がっていただきます。赤だし付。



1,050 円



夏のおすすめ



冷ししゃぶしゃぶ膳

☆松阪の名物、黒毛和牛の
冷ししゃぶしゃぶを、あら竹
オリジナルのポン酢で召し上がれ！



¥1,580

う
ま
し
国
三
重



¥1,050



¥1,260

涼風そぼろちらし膳

あら竹オリジナル

☆黒毛和牛のそぼろののった
「ちらし寿司」

☆牛肉の「冷しゃぶサラダ」

☆太めんと、たまり醤油が
特徴の「伊勢うどん」



¥1,580



¥1,050



¥1,260

駅弁のあるドライブイン あら竹

〒519-2703 三重県度会郡大紀町滝原121 (国道42号線沿)
最寄インター：紀勢自動車道「大宮大台インターチェンジ」(平成18年3月開通)

TEL(0598)82-2222 FAX(0598)82-2122

E-mail: info@ekiben-aratake.com

URL: http://www.ekiben-aratake.com

夏のおすすめ

★ 冷ししゃぶしゃぶ膳 ¥1050 ~ (税込) ★

松阪の名物、黒毛和牛の冷ししゃぶしゃぶをあら竹オリジナルのポン酢で召し上がっていただきます。赤だし付。



1,050 円



1,580 円

info@ekiben-aratake.com

特別限定品

★極上松阪牛ヒレ牛肉弁当 ￥10,500（税込）★



★特別限定の秘密★

松阪牛の中でも一頭のうちから少ししか取れない最上級のヒレ肉をあら竹独自の製法で網焼きにし秘伝のタレをからめました。松阪牛精肉専門店からの確かな仕入れルートを証明する「松阪牛産地証明書」つき。箸で触れば簡単に切れ口の中でとろけるような豪華な食感「松阪牛」ならではの・・・。

究極の贅沢としてヒレ肉の上に金沢から取り寄せた金箔をのせております。

ご飯も極上

この秋収穫した無農薬のこだわりの三重県産新米を使用。俵型のご飯の上には紀州熊野の最高品種《南高梅》の梅干、桑名の貝しぐれ、松阪牛のそぼろ煮、菜ばなの塩漬け、桜の花びら

三重の清流宮川で捕れた子持ち鮎の甘露煮伊勢湾産の車海老の煮付けなど副菜も豪華絢爛。

野菜は手間隙をおしماず作ったこだわりの有機栽培ものを使用。

卵焼きの卵も地元の赤卵。（滋養たっぷり、黄身の色がちがいます）

香の物は無着色の伊勢たくあん。

『美味し国・三重』を

ぎっしりお弁当箱に詰め込みました。

★牛肉弁当御膳 ¥2,100 ~ (税込) ★

2,100 円 (税込)

2,630 円 (税込)

3,150 円 (税込) ~



(写真は 2,100 円です)

牛肉の美味しさは「さすが松阪！！」

柔らかい松阪のお肉を軽くあみ焼きにして秘伝の
タレをからめました。副菜もすべて手作り。

老舗の味を存分にお楽しみいただけます。

『元祖特撰牛肉弁当』のバージョンアップです。

★特上牛肉弁当 ¥1,580（税込）★



特撰牛肉弁当のおかずがいっぱい版。
自慢のお肉も2枚から3枚に増量！！
あら竹のあのお肉をたっぷり
召し上がりたいという方におすすめ～！！

★元祖特撰牛肉弁当 ￥1,260（税込）★



昭和34年の発売開始以来変わらぬ味です。

厳選の松阪の牛肉に醤油・赤ワインなどで
下味をつけ軽くあみ焼きにし、
仕上げに秘伝のタレをからめました。
発売開始は昭和37年7月、全国ではじめての
牛肉の駅弁でした。冷めても柔らかい肉質は、
さすが世界に誇る松阪の牛肉と絶賛の
超ロングセラー有名駅弁！

★モ一太郎弁当 ¥1260（税込）★



日本初のメロディ駅弁～♪黒毛和牛の
ふたを開けると童謡「ふるさと」が
流れるユニークな容器が大人気！！
ご飯の上には松阪名物のすき焼きがどっさり。
牛匠の《ふるさと》松阪を堪能の人気駅弁。

★ うま〜いどん丼 ¥1160〜（税込） ★



牛肉ロースの焼肉丼と牛そぼろ丼
2つ合わせて《どん丼》。加熱容器を使い、
あつあつをお召し上がりいただけますので、
その旨みはさらに倍増！

柔らかい松阪の牛肉とご飯に溶け出す
《うまーい》肉汁に《どんどん》お箸がすすむ
美味しい焼肉丼です。

★牛肉しぐれ弁当 ¥950 ~ (税込) ★



時間をかけて甘からく煮たしぐれ煮が
主菜。白いごはんとの相性もバツグン！！

★すき焼き弁当 ¥950 ~ (税込) ★



ご存知！地元「松阪」ではおもてなしのナンバーワンはすき焼き。
白いごはんによく合います。

★本居宣長辨當 ￥950～（税込）★

歴史の香り漂う駅弁



松阪の偉人、江戸時代の国学者・本居宣長にちなんだ創作駅弁。（歴史の街・松阪を駅弁でお楽しみ下さい。）

『敷島の 大和心を人とはば 朝日ににほう山桜花』
この有名な和歌の世界をお弁当の中に表現しました。
宣長好みの桜と鈴もおかずの一品に。

松阪らしい牛しぐれ煮、そぼろ煮は自家製です。

★霜ふり寿司 ¥840 ～ (税込) ★



牛肉のそぼろを芯にしたのり巻き。
子供さんにも人気の駅弁。
ちょっとお腹がすいた時、みんなで
つまむのにもぴったり！！

★モー太郎寿司 ￥900（税込）★



♪～モー太郎シールのおまれ付き～♪

自家製の牛肉しぐれを芯にした巻き寿司。
あら竹オリジナルのモー太郎シールは
開けてのお楽しみ。

SL時代のなごりを残す、 創業100年の老舗の味

■元祖特撰牛肉弁当

1,260円(税込)



厳選の牛肉に醤油・赤ワインなどで下味をつけ軽くあみ焼きにし、仕上げに秘伝のタレをからめました。発売開始は昭和34年7月、全国で初めての牛肉の駅弁でした。冷めても柔らかい肉質は、さすが世界に誇る松阪の牛肉と絶賛の超ロングセラー有名駅弁！

創業明治28年

松阪の名物

あら竹のお弁当



■牛肉弁当御膳

2,100円(税込)
2,630円(税込)
3,150円(税込)～



(写真は2,100円です。)牛肉の美味しさは「さすが松阪!!」柔らかい松阪のお肉を軽く網焼きにして秘伝のタレをからめました。副菜もすべて手作り。老舗の味を存分にお楽しみいただけます。

■特上牛肉弁当

1,580円(税込)



「元祖特撰牛肉弁当」のデラックスタイプ。お肉もおかずも欲張り。に。ちょっと豪華な気分を味わえる駅弁です。

■モー太郎弁当

1,260円(税込)



日本初のメロディ駅弁〜♪ 黒毛和牛のふたを開けると童謡「ふるさと」が流れるユニークな容器が大人気!! ご飯の上には松阪名物のすき焼きがどっさり。牛匠の「ふるさと」松阪を堪能の人気駅弁。

■霜ふり寿司

840円(税込)



牛肉そぼろを芯にした巻き寿司。少し甘く、からっと煮上げた自家製そぼろとさっぱりした酢飯、伊勢湾でとれた海苔の組み合わせが美味しさの秘密。

■うま〜い どん丼

1,160円(税込)



牛肉ロースの焼肉丼と牛そぼろ丼 2つ合わせて《どん丼》。加熱容器を使い、あつあつをお召し上がりいただけますので、その旨みはさらに倍増! 柔らかい松阪の牛肉とご飯に溶け出す《うま〜い》肉汁に《どんどん》お箸がすすむ美味しい焼肉丼です。

当店は、日本で唯一「松阪の黒毛和牛」を素材にした駅弁をほとんど手作りにこだわり、製造販売しております。ふるさと松阪日本一と誉れも高い、あら竹の駅弁をぜひともお召し上がりください。

■モー太郎寿司

900円(税込)



♪〜モー太郎シールの
おまけ付き〜♪

自家製の牛肉しぐれを芯にした巻き寿司。あら竹オリジナルのモー太郎シールは開けてのお楽しみ。

■本居宣長辨當

950円(税込)



歴史の香り漂う駅弁
松阪の偉人、江戸時代の国学者・本居宣長にちなんだ創作駅弁。(歴史の街・松阪を駅弁でお楽しみください。)
「数島の 大和心を人とはば 朝日にほろ山桜花」この有名な和歌の世界をお弁当の中に表現しました。宣長好みの桜と鈴もおかずの一品に。松阪らしい牛しぐれ煮、そぼろ煮は自家製です。

会食・お土産にも
ご利用くださ〜い!
三重に残った 唯一の駅弁屋
どんなに時代が 変わろうと
しにせの看板 のれんを守ります!



あら竹オリジナルキャラクター
「モー太郎」

日本鉄道構内営業中央会会員
JR東海松阪駅構内営業

(株) 新竹商店

〒515-0084 三重県松阪市日野町729
Tel0598 (21) 4350 / Fax0598 (21) 5758

ドライブイン あら竹

〒519-2703 三重県会郡大宮町滝原121
Tel0598 (82) 2222 / Fax0598 (82) 2122

(ホームページ) <http://www.ekiben-aratake.com>
(Eメール) info@ekiben-aratake.com

年中
無休

通信販売の
ご用命も
承ります。

●配達区域： 関・亀山・尾鷲・鳥羽

●駅積区間： JR 亀山駅・鳥羽駅・尾鷲駅 間

近鉄 名張駅・津駅・鳥羽駅 間

●配達： 嬉野 PA 上下・多気 PA 上下・安濃 SA 上下

亀山 PA 上下 その他ご相談により

●直営販売所： JR 松阪駅売店・ドライブインあら竹