

Taste Japan on the Go: Train Bento to Debut at Europe's Largest Rail Hub

創業100年を超える駅弁の老舗3社が駅弁の世界展開を目指して組織を設立。この2月、欧州最大級の鉄道駅 スイス・チューリヒ中央駅にて期間限定で6種類の駅弁を販売するそうです。少子高齢化などで日本の駅弁需要が減少する中、和食人気が高まる海外での市場開拓を狙ったこの試み、現地の人たちに受け入れられるでしょうか？あなたならどんな駅弁を販売したいですか？



1. Article

Read the following article aloud.

本ページは出典ニュース記事を要約した英文です。

One of the key attractions of long-haul train travel in Japan is the [availability](#) of *ekiben*—boxed meals sold at train stations and onboard. On December 2, three longstanding *ekiben* makers formed the Ekiben World Team (EWT) to share this unique aspect of Japanese [culinary culture](#) with the global market. Their first project will launch in February 2025 with a pop-up shop at Zürich Central Station, Switzerland. The meals, made with locally sourced ingredients (except rice), aim to meet local preferences and regulations while [staying true to](#) Japanese flavors. This initiative is driven by declining domestic demand and the rising international appeal of Japanese cuisine.

The EWT [comprises](#) Hanazen from Akita, famous for its Torimeshi Bento; Maneki Shokuhin from Hyogo, known for introducing the Makunouchi Bento; and Matsuura Shoten from Aichi, specializing in Nagoya-style dishes like Miso Katsu Ju. Hanazen's president, Shuichi Yagihashi, serves as EWT chairman, while Maneki Shokuhin's Noritaka Takeda is vice-chairman.

Continued on next page.

Source : Taste Japan on the Go: Train Bento to Debut at Europe's Largest Rail Hub
[JAPAN Forward](#)

1. Article

During a press conference, Yagihashi emphasized the organization's vision of offering diverse *ekiben* choices to global consumers through collaboration. Their Zürich shop, open from February 5–27, 2025, is part of the celebrations following the 160th anniversary of Swiss-Japanese diplomatic relations in 2024, supported by Japan's Ministry of Agriculture, Forestry, and Fisheries.

The pop-up will feature six varieties of *ekiben*, such as Hanazen's Veggie Sushi Bento, Maneki Shokuhin's Gyumeshi Bento, and Matsuura Shoten's Large Shrimp Tenmusu, with prices ranging from 12 to 22.5 Swiss francs. This reflects Switzerland's higher living costs and wages. Looking ahead, the team plans to export frozen *ekiben* certified under Europe's HACCP system by 2026. Their long-term goal is to sell 15,000 *ekiben* annually across Europe, making authentic Japanese flavors accessible to a broader audience.

2. Key phrases and vocabulary

First repeat after your tutor and then read aloud by yourself.

1. **availability** 利用できること、入手できること、利用可能性、入手可能性

The availability of fresh fruits depends on the season.

2. **culinary culture** 食文化

The festival aims to promote the culinary culture of local farmers.

3. **stay true to** ~に忠実である、あり続ける

The artist stayed true to her original style throughout her career.

4. **comprise** ~を構成する、~から成る、~を含む

The exhibition comprises works from both modern and classic artists.

5. **authentic** 本物の、正真正銘の、信頼の置ける、確実な

Tourists love to experience authentic local culture when they travel.

Source : Taste Japan on the Go: Train Bento to Debut at Europe's Largest Rail Hub
[JAPAN Forward](#)

3. Questions

Read the questions aloud and answer them.

1. When and where will the Ekiben World Team (EWT) launch its first project?
2. Why are the prices of ekiben higher in Switzerland compared to Japan?
3. What is the EWT's long-term goal for their frozen ekiben by 2026?
4. Do you think Japanese food is becoming more popular worldwide? Why or why not?
5. Have you ever experienced a cultural or food tradition from another country? How was it different from your own?



4. 日本語関連記事： 「EKIBEN」を世界へ 老舗駅弁3社が協力組織を結成、 来年2月にスイスで初販売

本ページは出典記事原文の日本語訳です。本教材の要約英文の日本語訳ではありません。

創業100年を超える駅弁の老舗3社が2日、駅弁の世界展開を目指す組織「EKIBEN WORLD TEAM (EWT)」を立ち上げ、来年2月にスイスのチューリヒ中央駅にて駅弁を期間限定で販売すると発表した。今回はコメ以外の食材を現地で仕入れて調理して提供するが、将来は日本で作った駅弁を冷凍輸出し、本場の味を現地で展開したい考えだ。少子高齢化などで日本の駅弁需要が減少する中、和食人気が高まる海外での市場開拓を狙う。

EWTの立ち上げに参加したのは、“鶏めし弁当、で有名な秋田県の「花善」（創業1899年）、折り詰め“元祖幕の内駅弁、の販売をうたう兵庫県の「まねき食品」（同1888年）、みそカツなど”名古屋飯、駅弁を定番とする愛知県の「松浦商店」（同1922年）の3社。会長を花善の八木橋秀一代表取締役が、副会長をまねき食品の竹田典高代表取締役がそれぞれ務める。

八木橋氏は2日の発表会見で、「今までは個別の会社ごとに海外へ進出していたが、これからは組織として出ること、海外のお客さまに多彩な日本の駅弁を選ぶ楽しさを提供したい」と意気込みを語った。

まずは、イタリアやフランスなど欧州各国とつながる欧州最大級の鉄道駅であるスイスのチューリヒ駅の地下街で、来年2月5日～27日までの期間限定の駅弁店をオープンする。2024年がスイスと日本の国交樹立160周年でもあることから、在スイス日本国大使館や農林水産省などの協力も得て、現地でのプロモーションを進めていく。

販売するのは各社2種ずつの計6種類。花善は主力の「鶏めし弁当」と動物性食材を使用しないビーガンメ料理として仕上げた「ベジ寿司弁当」を販売する。まねき食品は、脂身の少ないスイス牛を使った「牛めし」と、天ぷらや酢の物など定番の和食メニューを詰め込んだ「幕の内弁当」を用意する。松浦商店は、名古屋名物の「大えび天むす」と「みそかつ重」を提供する。それぞれ、パッケージは英語表記や日本らしいイラストを入れるなど専用のデザインとした。

価格は現地の最低賃金や物価に合わせ、1個12～22・5スイスフラン（約2100～約4000円）と、日本で販売するよりも約3倍高い設定とした。期間中に1日150～180個の販売を目標に掲げる。

26年までには、欧州での食品衛生管理手法「HACCP（ハサップ）」の認可を得て、国内で作って冷凍した駅弁を輸出し、現地で解凍して食べられるような販売体制を構築したい考え。欧州で年間で1万5000食の駅弁販売を目指す。

出典：「EKIBEN」を世界へ 老舗駅弁3社が協力組織を結成、来年2月にスイスで初販売
[JAPAN Forward](#)