

＼産地を感じよう ★ 新幹線で届くおいしいものを／

つばめマルシェ @ 鹿児島

12月15日・16日、開催します。

FRESH
&
SPEEDY



★MERRY CHRISTMAS★

～福岡の逸品で一足早いクリスマス～



九州新幹線を使った荷物輸送サービス「はやっ！便」のPRのため、強みである“速達性”を活かして、旬のもぎたて「フルーツ」、消費期限が短い鈴懸の和菓子、AMAM DACOTAN/DACOMECCAの焼き立てパンなどをお届けする「つばめマルシェ@鹿児島」を毎月月末に開催しています。

今後も新幹線物流の強みを多くの方に感じていただくため、12月も「つばめマルシェ@鹿児島」を開催します！

今回は、福岡で不動の人気を誇る“作り立て”生菓子や“出来たて”スイーツ、“焼き立て”パンを午前・午後の2部制に分けてお届けします！

通常鹿児島では味わえない“作り立て”、“出来たて”、“焼き立て”の福岡の逸品で、一足早いクリスマスをお楽しみください。



1. “つばめマルシェ”について

産地から、新幹線を活用した荷物輸送で当日届く旬の食材など逸品を集めて、1日数時間だけ、駅にオープンするマルシェです。生産者が育てる豊かな食材で、食べる人もつくった人も元気になれるマルシェを目指しています。

2. 実施概要

- ・開催日時：12月15日(水)・16日(木)
11:00～（午後便の商品は15:30～）※売切れ次第終了
※一部の商品については「午前便」もしくは「午後便」のみのお届けとなります。
- ・開催場所：鹿児島中央駅新幹線改札口前
- ・販売商品：以下の4店舗より「数量限定」で販売！（商品については別紙参照）



協力：株式会社 鈴懸さま、株式会社 MARIE さま、
FUK COFFEE parks さま、pain stock さま

九州旅客鉄道株式会社

本社 〒812-8566 福岡市博多区博多駅前3丁目25番21号



3. 次回開催日程について

1月26日(水)・27日(木) 11時00分～(予定)

※開催日時は変更となる場合がございます。

毎月最終週の**水・木曜日**に

開催します！

4. 公式 Instagram のフォロー、鹿児島支社 LINE の友達追加をお願いします。

「つばめマルシェ」の開催情報や販売メニュー、お店のこだわりなどを発信しています。LINEでは合わせて鹿児島県内のイベント情報も発信中です。

公式 Instagram アカウント名：
tsubame_kyushu_marche

鹿児島支社 LINE：
@jr_kagoshima

【QRコード】



【QRコード】



<https://www.jrkyushu.co.jp/train/nimotsu/>

JR九州 はやっ!便

検索

▼HKT48 が出演している「はやっ!便」動画はコチラ

<https://www.youtube.com/watch?v=0G9MhJWbJu0>



過去のつばめマルシェの様子

【鈴懸】 苺大福

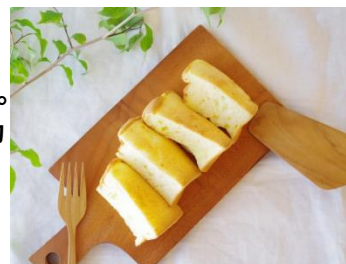
福岡県産の新鮮な苺“あまおう”を柔らかな求肥で包みました。
皮むき小豆のこしあんが苺のおいしさをいっそうひきたてます。
（“あまおう”とは、「甘い」・「丸い」・「大きい」・「美味しい」が特徴の福岡県で誕生した、ブランド苺です。）
当日の朝作ったばかりの苺大福をその日のうちに鹿児島で堪能できます。



販売商品：苺大福(3 個入) (※午前のみ)

【chiffon cake MARIE】 シフォンケーキ

「天使のシフォンケーキ」と呼ばれるほど、ふわふわ・しっとりの口触りです。
材料は九州産のものを中心に、選りすぐった安全安心なものを使用しています。
今回の「つばめマルシェ」では、絶妙な塩加減がたまらない一番人気の「タピオカ塩麴」をはじめ、全 5 種類のフレーバーを販売します。一度食べるとリピート間違いなしの逸品です。
当日早朝に焼き上がった“出来たて”のシフォンケーキをお届けします。



販売商品：シフォンケーキ(タピオカ塩麴、プレーン、チョコ、タピオカ抹茶、紅茶)

【FUK coffee parks】 ボトルスイーツ

お店の由来は福岡空港の都市コード「FUK」を店名に入れ、空港・飛行機・旅行をテーマにした、福岡のコーヒースタンドです。
大人気の”コーヒー屋さんの本気のティラミス”はエスプレッソとクリームにこだわり、エスプレッソが染み込んだ生地と濃厚なティラミスクリームが交互に層を織りなしています。
パティシエ特製の“出来たて”絶品スイーツをぜひご賞味ください。



販売商品：ボトルスイーツ(コーヒー屋さんが作った本気のティラミス)など

【パンストック】 焼き立てパン

大人気のパンたちは国産小麦を中心に、安心して食べられる素材だけを使用し、時間をかけて発酵しています。
高加水、低温長時間発酵のパンは保湿性が高く、店名のとおり冷凍ストックしても美味しくお召し上がりいただけます。
おうちでもいつでも美味しいパンを食べてほしいという職人の思いがぎゅーっとつまった“焼き立て”パンを鹿児島にお届けします。(※午後のみ)

販売商品：めんたいフランス、クランベリープルーンカレンツのルヴァン
くるみとレーズンのルヴァン、全粒粉とチーズ
カカオドショコラ、アールグレイとホワイトチョコレート
キビック、カカオルージュ (※写真はイメージです。)

