

あなたが選ぶ駅弁ランディング

九州の駅弁

a box lunch
BEST50

列車での旅。
行き過ぎる
車窓の風景と、
その傍らには
いつもきまつて、
あの味がありました。

それは旅愁を噛みしめるような、
懐かしい駅弁の味。
鉄道の進歩と共に成長をしつづけ、
その土地ならではの旬の素材を詰め込んだ
個性豊かな駅弁が、
九州各地に誕生しています。

弁当に付いている
シールを集めて
豪華景品を
当てよう！

製造: 九州旅客鉄道株式会社
社団法人 九州鉄道営業会
賞味期限: 平成 18.1.31

JR
JR九州

第2弾、「九州の駅弁」ランキング！

昨年は約2,300の方々からランキングアンケートを
いただきました。ご応募ありがとうございました。

駅弁キャンペーンのスタートイベントとして、昨年秋から行われた「九州の駅弁」ランキングアンケート。約2,300人のお客様から声が寄せられ、輝く第一回「九州の駅弁」ランキングが決定しました。たくさんのご応募、本当にありがとうございました。

今年は、昨年の37作品からさらに増えて、50作品がエントリー。新商品をはじめ、昨年のランキング上位商品、昨年よりさらに工夫を重ねた新メニュー、またご応募いただいたレシピの中から商品化された駅弁など、多彩な顔ぶれが揃いました。全県制覇するもよし、お気に入りの一品を見つけるもよし、今年もまた、ぜひあなたのイチオシの駅弁をアンケートに書いてご応募ください。

大分

イチ子の駅弁 「大分の味物語」① 大分駅

レシピ受賞

「私のレシピ」最優秀賞に輝いた一品。「鶏のゆずこしょうマヨネーズ炒め」「カボスゼリー」「ねぎと油のすき焼き」「大山町の梅干し」など大分の一村一品素材をふんだんに盛り込んだ駅弁。



- 価格／980円
- 販売箇所／大分駅構内
- 発売元／梅乃家
- 電話／097(535)1011

豊後小あじ寿司② 大分駅

新商品

豊後水道の新鮮な小あじを2～3日特製のタレ酢でしめ、旨味をしっかりとしみこませている。大分特産米「ひのひかり」のシャリと夜摘み大葉で握り、おろし生姜と刻みねぎを添えた、さわやかな駅弁。



- 価格／1,050円
- 販売箇所／大分駅
- 発売元／梅乃家
- 電話／097(535)1011

じゃこめし③ 大分駅、別府駅構内、特急「ソニック」車内

車内で注文

九州の駅弁でも珍しい、ちりめんじゃこを使った弁当。別府湾特産の「ちりめん」をご飯に混ぜ、大分の一村一品にちなんだおかずをさりげなく盛りつけた。磯の香りがいいっぱいに漂い、風味満点。



- 価格／900円
- 販売箇所／大分駅、別府駅、特急「ソニック」車内(客室乗務員に注文必要)
- 発売元／梅乃家 ■ 電話／097(535)1011

豊後さば寿司④ 特急「ソニック」車内、別府駅、大分駅



あぶらが乗った厚い身のさばに、秘伝の寿司酢で昆布の旨みをしつとりとしみこませた独特の味。そのプリプリの食感は、お土産品としても喜ばれる一品。

- 価格／1,300円
- 販売箇所／特急「ソニック」
車内※(客室乗務員に注文必要)
別府駅、大分駅
- 発売元／梅乃家
- 電話／097(535)1011



別府湾弁当「たみこの夢」⑤ 別府市竹瓦温泉前 TAKEYA(別府駅より徒歩10分)



竹瓦温泉の前にカフェ「TAKEYA」をオープンして早6年。水口民子さんの夢をいっぱいに詰め込んだ、名物弁当が誕生。別府湾のジャコめし、豊後牛、とり天、おまけに特製カレーパン、ゆずようかん等、楽しさいっぱいです！

※店頭での発売はありません。事前にJRの窓口で駅弁引換券(2日前まで発売)を購入された方のみTAKEYAで引き換えとなります。
(引換期間10:00～14:00)

- 価格／1,000円
- 引換箇所／TAKEYA ■ 発売元／TAKEYA
- 電話／0977(23)1006

お求めになれない日／毎週月曜日(祭日のときは翌日)、12/29～1/3 [イベント番号 666043]



駅弁が駅で予約できます

人気の駅弁や数に限りがあるお弁当は発売駅で必ず購入できるとは限りません。事前予約のマークの付いた駅弁は、JR九州の駅「みどりの窓口」、ジョイロード各支店で事前に「駅弁引換券」をご購入いただけます(利用日の2日前まで発売)。きっと一緒ににお買い求めください。

価格は全て消費税込みです

●マークの見方



特定の列車の中で
販売しています。



特定の列車の中で
ご注文いただけます。



駅ホームで売り子さん
が販売しています。



駅「みどりの窓口」、ジョイロード
各支店で事前に「駅弁引換券」を
ご購入いただけます。



駅弁レシピ
入賞作品を商品化



メニュー変更、
または新しく出た商品です。



「シールラリー」のつばめ賞対象駅弁(鹿児島本線及び九州新幹線上の駅の駅弁)です。この中から10駅弁食べて応募してください。

*車内販売でお弁当をお求めになるお客様は、列車乗車後、客室乗務員にご注文ください。なお、時間帯によっては、ご注文の品がご用意できない場合もございます。ご了承ください。

福岡

明太子付き弁当⑥ 博多駅

「旅弁(とらべん)」の元祖。その名の通り、お弁当とは別の箱に博多名物の明太子が丸々ついている、インパクト大のお弁当。会津のこしひかりのごんの上に、お好みで明太子を乗せるのもよし、明太子はお土産にしてもよし。

- 価格／1,050円
- 販売箇所／博多駅
- 発売元／ジェイアール九州フードサービス(株)
- 電話／092(452)5777



つばめ販
対象駅弁

焼き鯖高菜巻⑦ 博多駅

新しいスタイルの駅弁「旅弁(とらべん)」シリーズの一つ。焼き鯖をごはんで包み、さらに香りあふれる高級高菜で巻いた逸品。その3つの味の微妙なバランスは一度食べたらクセになりそう。ちょうどいいサイズの6個入り。



- 価格／800円
- 販売箇所／博多駅
- 発売元／ジェイアール九州フードサービス(株)
- 電話／092(452)5777



つばめ販
対象駅弁

鰯めし弁当⑧ 博多駅

鰯だしで炊いた御飯に、鰯の甘辛煮をトッピング。錦糸卵の黄色、紅しょうがの赤、小ねぎの緑と見た目にも鮮やか。昨年募集した駅弁レシピで優秀賞に輝いた作品を商品化した一品。

- 価格／650円
- 販売箇所／博多駅
- 発売元／博多鉄道構内営業(寿軒)
- 電話／092(431)0331



つばめ販
対象駅弁

レシピ
受賞

香草物語⑫ 特急「ゆふいんの森号」車内、久留米駅

「ゆふいんの森」の車内販売用に開発された弁当。12分割された中身は、3種類のご飯と、7種類のハーブをふんだんに使ったおかず、そしてデザート、漬物。おいしいものを少しづつ味わいたい方におすすめ。



■ 価格／850円

- 販売箇所／特急「リレーフバメ」車内※(客室乗務員に注文必要)・特急「ゆふいんの森号」車内※(客室乗務員に注文必要)・久留米駅
- 発売元／中央軒
- 電話／0942(82)3166

<http://www.tosucci.or.jp/kigyou/chuchken/>



新商品

つばめ販
対象駅弁

北九州

明太子弁当⑬ 小倉駅

厳選された明太子を丸ごと一本、破裂しないよう独自の製法で天ぷらに。衣はカリッと、中の明太子はフワッとした食感で、ジューシーな高菜と明太子入り炒り卵との相性は抜群。

- 価格／1,050円
- 販売箇所／小倉駅
- 発売元／北九州駅弁当株式会社
- 電話／093(531)0036



新商品

つばめ販
対象駅弁

虹ます寿司⑭ 小倉駅

根気よく小骨抜きした虹ますは一晩甘酢に。福岡産ヒノヒカリの酢飯と馴染むように木箱に入れ、上蓋で圧しをかけるため、食べる直前まで味の深みがましてくるという一品。

- 価格／1,200円
- 販売箇所／小倉駅
- 発売元／北九州駅弁当株式会社
- 電話／093(531)0036



新商品

つばめ販
対象駅弁

あなごちらし寿し わさび飯⑮ 小倉駅

真穴子を素焼きにしたものを、照り汁でじっくりと煮込み、散らしサイズに刻み込み、わさび飯の上に盛りつけた。わさびの味わいを上蓋でしっかりと押さえ、風味が増すように工夫している。

- 価格／1,050円
- 販売箇所／小倉駅
- 発売元／北九州駅弁当株式会社
- 電話／093(531)0036

<http://www.k-elkibento.co.jp>



新商品

つばめ販
対象駅弁

玄界灘 海の幸(押し寿司) ⑯ 黒崎駅・折尾駅

九州を代表する「かしわめし」の東筑軒による押し寿司の新作弁当。穴子と海老の2種類の寿司はシャリにも一工夫。海の幸満載のおかず、かつば巻きも美味。

- 価格／1,000円
- 販売箇所／黒崎駅・折尾駅
- 発売元／東筑軒
- 電話／093(601)2345



(数に限りがあります。事前予約をおすすめします)

新商品

つばめ販
対象駅弁

大名道中駕籠⑰ 黒崎駅・折尾駅

紙製の豪華な大名駕籠に東筑軒伝統の味「かしわめし」と豊富な野菜やお弁当に欠かせない卵焼き、鶏の唐揚げなどが彩りよく入っている。

二段重でお土産にも人気。

- 価格／945円
- 販売箇所／黒崎駅・折尾駅
- 発売元／東筑軒
- 電話／093(601)2345

<http://www.tochikuden.co.jp/>



新商品

つばめ販
対象駅弁

有明海の貝柱寿し⑪ 大牟田駅

タイラギのわたと共に炊きあげた御飯を酢飯にし、酒で煮たあと焼き目をつけた貝柱、錦糸卵、椎茸、そぼろ状の蒲鉾をのせた、磯の風味豊かなお弁当。

二段重でお土産にも人気。

- 価格／800円
- 販売箇所／大牟田駅
- 発売元／大牟田駅弁
- 電話／0944(52)2516



新商品

つばめ販
対象駅弁

つばめ販
対象駅弁
車内注文

かしわめしおりお⑯ 特急「ソニック」車内、折尾駅他

大正10年発売。独特の方法で採り出した鶏スープに「秘伝の調味料」を加え炊き上げた味わい深いご飯。伝統の味を守り続ける、九州を代表する駅弁の一つ。

■ 価格／945円(車内販売950円)

■ 販売箇所／特急ソニック車内※(客室乗務員に注文必要)、折尾駅、黒崎駅(以下の駅は735円の「かしわめし」のみ取扱)八幡駅、戸畠駅、若松駅、直方駅、赤間駅、東郷駅、福岡駅)

■ 発売元／東筑軒 ■ 電話／☎093(601)2345 http://www.tochikuen.co.jp/



しゃこ寿司⑯ 特急「ソニック」車内、行橋駅

全国2番目の珍しい「しゃこ」の弁当。京風弁当を思わせる美しい盛り付けで、すし飯の上にしゃこを4尾のせて、色とりどりの副食をあしらっている。

しゃこの旬の時期に合わせた、季節限定品。

■ 価格／950円

■ 販売箇所／特急「ソニック」車内
※(客室乗務員に注文必要)、行橋駅

■ 発売元／小松商店

■ 電話／☎0930(23)0044



佐賀

牛鶏三昧⑰ 鳥栖駅・久留米駅

鶏肉と鶏ガラを長時間煮込んだスープで炊き込んだかしわご飯の上に、それぞれ甘辛く煮込んだ牛肉と鶏肉、そして錦糸卵をトッピング。

牛肉・鶏肉三昧で楽しめる。

■ 価格／800円

■ 販売箇所／鳥栖駅・久留米駅

■ 発売元／中央軒

■ 電話／☎0942(82)3166



長崎街道焼麦弁当⑯ 特急「リレーフばめ」

特急「かもめ」車内、鳥栖駅

大正2年、日本で最初に販売を開始した「かしわめし」と、長崎の中華料理専門店の指導で昭和31年に誕生した鳥栖名物「焼麦」(シャオマイ)。この二つを同時に味わえる豪華な一折。他に焼麦のみなど数種類ある。



■ 価格／850円 ■ 販売箇所／特急「リレーフばめ」※(客室乗務員に注文必要)・特急「かもめ」車内、鳥栖駅
■ 発売元／中央軒 ■ 電話／☎0942(82)3166

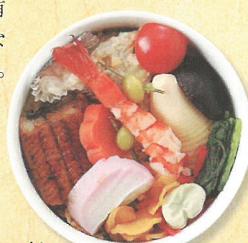


特製有田焼容器入り 佐賀名産ちらし寿司⑯ 佐賀駅

特製の有田焼容器に佐賀米、有明海苔、佐賀蓮根、有明産海苔の漬漬。季節により有明ムツゴロウ蒲焼など佐賀を代表する品々で美しく飾ったちらし寿司。容器は自宅で使ってもいい美しさ。

■ 価格／1,050円
■ 販売箇所／佐賀駅
■ 発売元／佐賀駅構内営業(新玉)
■ 電話／☎0952(31)1212

http://www.bunbun.ne.jp/~paw/aratama.htm



錦弁当⑯ 佐賀駅

ちらし寿司、白米、赤飯の三色御飯と、若楠ポーク、三瀬地鶏、有明産海苔など佐賀特産の具材を使用し佐賀の伝統工芸織物「佐賀錦」の華やかさをイメージしたお弁当。

■ 価格／940円 ■ 販売箇所／佐賀駅
■ 発売元／佐賀駅構内営業(新玉)
■ 電話／☎0952(31)1212
http://www.bunbun.ne.jp/~paw/aratama.htm



新商品

長崎

卓袱弁当⑯ 長崎駅

長崎の高級料理「卓袱」(しっぽく)をテーマに開発された名物弁当。鶏そぼろと玉子そぼろのご飯に、長崎天ぷらや豚角煮、ぶりの照り焼きじやかいいも饅頭など、卓袱料理の要素を上手に取りこんでいる。

■ 価格／1,500円

■ 販売箇所／長崎駅 アミュ弁当店

■ 発売元／JR九州リテール(株)

■ 電話／☎095(808)1140



新商品

長崎街道⑯ 長崎駅

豚の角煮、ブリの照り焼き、蒲鉾、野菜など、地元長崎の名産や特産品が贅沢に盛り込まれた駅弁。肥前長崎から長崎街道を経て江戸へ…遙かなるロマンに想いを馳せて嗜みしめるのもよし。

■ 価格／1,050円

■ 販売箇所／長崎駅 アミュ弁当店

■ 発売元／JR九州リテール(株)

■ 電話／☎095(808)1140



新商品

角煮めし弁当⑯ 長崎駅

卓袱料理を専門にする老舗割烹旅館坂本屋。その代表的な1品「東坡煮(豚の角煮)」を一口サイズに切り、長崎こしひかり、餅米、ごぼう、人参、椎茸を秘伝のタレで炊きあげた御飯の上に乗せている。伝統の味を堪能できる。

■ 価格／750円

■ 販売箇所／長崎駅 アミュ弁当店

■ 発売元／JR九州リテール(株)

■ 電話／☎095(808)1140



新商品

ながさき鯨カツ弁当⑯ 長崎駅

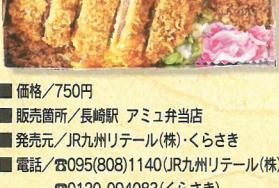
美味としてしられる南水洋ミンク鯨を丁寧に下ごしらえし、心地よいソフトな歯ざわりに仕上げた逸品。衣はサクッと、中は冷めても柔らかく、鯨にしみ込んだ秘伝のタレが、鯨をおいしく引き立てている。

なお、前日まで電話

予約をすればくらさ

き(長崎市築町4丁目)

でも購入できる。



新商品

元祖レモンステーキ弁当⑯ 佐世保駅

佐世保の老舗レストラン「門」により40年前初めて手がけられたレモンステーキ。上品な酸味のレモンソースをたっぷりとかけて、柔らかくタレ焼きにした地元産の黒毛和牛は絶品。



新商品

錦弁当⑯ 佐賀駅

ちらし寿司、白米、赤飯の三色御飯と、若楠ポーク、三瀬地鶏、有明産海苔など佐賀特産の具材を使用し佐賀の伝統工芸織物「佐賀錦」の華やかさをイメージしたお弁当。

■ 価格／940円 ■ 販売箇所／佐賀駅
■ 発売元／佐賀駅構内営業(新玉)
■ 電話／☎0952(31)1212
http://www.bunbun.ne.jp/~paw/aratama.htm



新商品

高菜べんとう⑯ 佐世保駅

長崎県特産の高菜を使った弁当。高菜の古漬の油炒め、鶏そぼろ、錦糸卵で美しい3色飯に。右半分には素朴な味わいのおかず。ご飯とおかずの程よい味のバランスがとれた弁当。



■ 価格／1,050円
■ 販売箇所／佐世保駅
■ 発売元／松信軒
■ 電話／☎0956(23)6721

平戸南蛮あごめし③ 佐世保駅

長崎県の特産品、あご(トビウオ)を使ったユニークな弁当。あごだし醤油味のご飯の上に乗ったあごは噛みしめると味がでる。そのあごの味がなぜか郷愁を誘う一品。

- 価格／700円
- 販売箇所／佐世保駅
- 発売元／松信軒
- 電話／0956(23)6721



栗めし⑥ 九州横断特急車内

「いさぶろう」「しんべい」車内、人吉駅(前日まで要予約)

1965(昭和40)年登場。その独特的な栗の形をした容器と、一度食べたら忘れない味から九州の人気駅弁の一つに数えられる。ふたを開けた瞬間にに入る、甘い人吉盆地の栗が食欲を一層そそぐ。

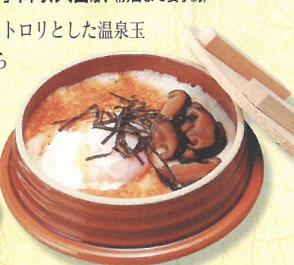


- 価格／890円
- 販売箇所／九州横断特急車内、「いさぶろう」「しんべい」車内、人吉駅
- 発売元／人吉駅弁やまぐち
- 電話／0966(22)5235

とろろ麦めし⑦ 九州横断特急車内

「いさぶろう」「しんべい」車内、人吉駅(前日まで要予約)

釜飯の容器に詰められた麦めしの上には「とろろ」、さらにトロリとした温泉玉子。玉子ととろろをかきませ、好みで醤油で味つけしながら食べる、今までにないスタイルの駅弁。甘辛く煮た椎茸とひょうたんのしぶき漬けもよく合う。



- 価格／1,000円(お茶つき)
- 販売箇所／九州横断特急車内、「いさぶろう」「しんべい」車内、人吉駅
- 発売元／人吉駅弁やまぐち
- 電話／0966(22)5235

宮崎

かしわめし⑧ 都城駅、西都城駅前

期間限定
(10月～4月)

都城の郷土料理を駅弁にアレンジして昭和30年に誕生。「かしわめし」と言えば「鶏そぼろ」のイメージがあるが、ここではスライスしたかしわの胸肉を、鶏のスープや醤油等で味付けした炊き込み御飯の上に並べている。



盆地の牛めし⑨ 西都城駅前

都城は全国有数の肉用牛の生産を誇る。その地元の特産を活かした弁当。醤油味に味付けされたご飯の上に甘辛くローストスライスした地元の牛肉が4～5切、錦糸卵、椎茸、ブロッコリーで彩りを添え、コロッケ、なますのおかずが付いている。



- 価格／840円
- 販売箇所／西都城駅前
- 発売元／せとやま弁当
- 電話／0986(22)1000
- http://www.btvne.jp/~setoyama/

このしろ寿司⑩ 新八代駅、八代駅

清流磨川が注ぐ八代海で獲れた「このしろ」を上品に使った押し寿司。新鮮で脂の乗った「このしろ」は寿司酢でしめさっぱりと。もうひとつ、とついつい手が伸びる美味しさ。



- 価格／700円
- 販売箇所／新八代駅、八代駅
- 発売元／みなみの風
- 電話／0965(39)5150
- http://www.ytnet.or.jp/yorifiji/



鮎屋三代⑪ 九州横断特急、特急「くまがわ」、新八代駅、八代駅

2004年度駅弁ランキングで、堂々の第一位に輝いた駅弁。製造元が地元で三代百年続く鮎問屋である事からネーミング。清流川辺川・球磨川の天然鮎を使用し、焼鮎で出汁を取った炊込御飯の上に、ほんのり甘い鮎甘露煮が載っている。

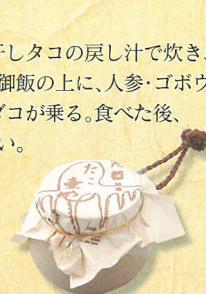
- 価格／1,050円
- 販売箇所／九州横断特急1号車内(その他は車内で注文)・特急「くまがわ」1号車内(その他は車内で注文)、新八代駅、八代駅
- 発売元／みなみの風
- 電話／0965(39)5150
- http://www.ytnet.or.jp/yorifiji/



たこ壺めし⑫ 熊本駅

たこつぼ型の容器がユニーク。干しタコの戻し汁で炊き、天草産の干しタコをたっぷり混ぜた御飯の上に、人参・ゴボウ・ヒジキ、細かく刻んだ天日干しダコが乗る。食べた後、容器を持ち帰るのも楽しい。

- 価格／940円
- 販売箇所／熊本駅
- 発売元／音羽家
- 電話／096(354)2345
- http://otowaya.pure.cc/



あさりめし⑬ 熊本駅

有明海の新鮮なアサリをベースに仕上げたお弁当で、オリジナルの貝型容器に詰め合わせている。有明海のアサリの不漁で一時生産中止していたが、九州新幹線開業を記念し復刻させたかつての看板商品。

- 価格／630円
- 販売箇所／熊本駅
- 発売元／音羽家
- 電話／096(354)2345
- http://otowaya.pure.cc/



椎茸めし⑭ 宮崎駅

メインのシイタケは、宮崎県産の肉厚で良質な乾シイタケを厳選、水で戻して煮汁で煮たもの。鶏ガラスープの炊き込み御飯の上に鶏そぼろ、肉厚のスライスしたシイタケ、錦糸卵で3色飯に彩られている。

- 価格／720円
- 販売箇所／宮崎駅
- 発売元／宮崎駅弁当
- 電話／0985(24)2913



日向鶏弁当⑮ 宮崎駅

一般的のブロイラー鶏肉と比べ脂肪分、コレステロールが少なくヘルシーな日向鶏を使った宮崎発祥の「チキン南蛮弁当」。オリジナルの秘伝のタレが絶妙な旨さ。



- 価格／650円
- 販売箇所／宮崎駅
- 発売元／宮崎駅弁当
- 電話／0985(24)2913

鹿児島

えびめし④ 出水駅 (出水駅観光特産品館・飛来里)

出水の不知火海で捕れる名物のえびを材料として開発された、全国でも希少な駅弁。むきえびを刻んで、たっぷり混ぜた炊き込みご飯の上に、さらに身をむいたえびが載る、えびの香りと風味をたっぷり楽しめる駅弁。

- 価格／800円
- 販売箇所／出水駅
- 発売元／松栄軒
- 電話／☎0996(62)0617

つばめ食
対象駅弁

かごしま黒ぶた弁当③ 出水駅 (出水駅観光特産品館・飛来里)

出荷証明書付きの純粋な「かごしま黒豚」を、旨味を逃さないように、独自配合の味噌に漬け込み、香ばしく焼き上げた。麦糀めしとのバランスは抜群。

- 価格／1,050円
- 販売箇所／出水駅
- 発売元／松栄軒
- 電話／☎0996(62)0617

新商品
つばめ食
対象駅弁

炙り黒豚めし④ 川内駅

鹿児島ならではの黒豚ロースに自家製味噌で作りました。西京焼きと煮込み黒豚めしのハーモニーをお楽しみください。口直しにザーサイを少し添えました。

- 価格／900円
- 販売箇所／川内駅
- 発売元／川内駅鉄道構内(有)
- 電話／☎0996(22)2636

新商品
つばめ食
対象駅弁

栗めし弁当⑤ 川内駅

朴素な素材を彩りよく、栗めしやおかずを素材の味を活かすため薄味に仕上げました。ご飯はかめばかむほどだしの味が口の中に広がります。容器は環境に優しい天然木で栗の形を作りました。



- 価格／920円
- 販売箇所／川内駅(※要予約)
- 発売元／川内駅鉄道構内(有)
- 予約電話／☎0996(22)2636

つばめ食
対象駅弁

特上うなぎ弁当⑥ 川内駅

特産品の川内うなぎを使った駅弁で、予約販売のみの限定品。ずっととした弁当箱の厚さの秘密は、ごはんの中にもう1層うなぎが敷き詰められた2層構造。これにより、ごはんどうなぎを程よく食べあわせることができる満足な弁当。

- 価格／1,300円
- 販売箇所／川内駅(※要予約)
- 発売元／川内駅鉄道構内(有)
- 予約電話／☎0996(22)2636

つばめ食
対象駅弁

黒ぶためし⑦ 鹿児島中央駅

鹿児島県産の鶏を使用した炊き込みご飯の上に、鹿児島県産の黒豚バラ肉をコトコト長時間煮込んで、スライスして乗せている。その他、さつまあげ、煮物に用いた野菜など鹿児島の食材にこだわった弁当。

つばめ食
対象駅弁

- 価格／1,000円
- 販売箇所／鹿児島中央駅 来味店
- 発売元／JR九州リテール(株)
- 電話／☎099(286)4516

きびなご寿司⑧ 鹿児島中央駅

平成16年3月新幹線開業に合わせて誕生。東シナ海で採れた新鮮なきなご(きびなご)を使用。職人のこだわりで、風味を損なわないように包丁を使わず手でさばき、酢と塩でしめて押し寿司に仕上げた珍しい駅弁。



- 価格／840円
- 販売箇所／鹿児島中央駅 来味店
- 発売元／JR九州リテール(株)
- 電話／☎099(286)4516

新商品
つばめ食
対象駅弁

さつま風土記弁当⑨ 鹿児島中央駅

掛紙に「郷中教育」の絵が描かれており、その名の通り薩摩の風土を感じさせる。中には屋久島の首折れさばのパッテラ、エビの押し寿司など数種類の御飯のほか、きびなご、豚骨、薩摩揚げなど郷土色が豊かな駅弁。



- 価格／1,000円
- 販売箇所／鹿児島中央駅 来味店
- 発売元／JR九州リテール(株)
- 電話／☎099(286)4516



百年の旅物語「かれい川」⑩ 特急「はやとの風」車内、嘉例川駅

特急「はやとの風」登場を記念して、2004年春に誕生。竹皮製の容器には、味御飯の上に、椎茸と筍の煮物、コロッケ、さつま芋の天ぷらなどの地元の素材を載せ、素朴で懐かしい味わいを出している。

- 価格／1,050円
- 引換箇所／特急「はやとの風」車内(火～日曜限定)
- 引換箇所／特急「はやとの風」車内(金～日曜・祝日限定)
嘉例川駅(土・日曜限定)
- 発売元／森の弁当やまだ屋 イベント番号 666041



九州駅弁マップ

■ このパンフレットに掲載している駅弁を販売している駅および車内販売を行っている列車を掲載しています。



●「九州の駅弁」ランキング アンケート●

今回召し上がった駅弁についておたずねいたします。

食べられた駅弁の番号と名前

番号

駅弁名

その駅弁の感想をお聞かせください

Q1. 味について該当するものに○を付けてください。

食べなきや損! 期待以上!	美味しい 期待どおり	美味しいくない 期待以下	不味い! がっかり
------------------	---------------	-----------------	--------------

Q2. こだわり度(郷土色が強いか・地元の素材を使っているか)について該当するものに○を付けてください。

強い! その土地ならでは!	まあまあ 頑張ってる感じ!	あまり 感じられない	全然ダメ どこにでもある
------------------	------------------	---------------	-----------------

Q3. 見た目(食材の盛り付け・色目など)について該当するものに○を付けてください。

すごく良い	なかなか良い	あまり良くない	不味そう
-------	--------	---------	------

Q4. パッケージについて該当するものに○を付けてください。

すごく 個性的	なかなか 面白い	いまイチ ダサい	全然ダメ 面白くない
------------	-------------	-------------	---------------

Q5. 価格について該当するものに○を付けてください。

文句無し。 むしろ安くいくらい	妥当	少し高い	高すぎる
--------------------	----	------	------

コメント欄(ご意見をご記入ください)

シールラリー応募用紙

応募シール 見本			5個 (5弁当制覇賞)
			7個 (全県制覇賞)
			10個 (つばめ賞)
			20個 (20弁当制覇賞)
			50個 (全制覇賞)

あなたが選ぶ、九州の駅弁ランキング!

ランキングアンケート

このパンフレットにご紹介した駅弁を対象に、「駅弁ランキング」アンケートを募集中! 味はもちろん、包みのデザインや素材へのこだわりなど、あなたが素晴らしい! と感じた駅弁を教えてください。お弁当には欠かせない素敵な賞品をご用意しております。

名称	賞品
ランキング応募賞品 抽選で100名様	屋久杉手彫り工芸品・屋久杉屋の花彫りお箸 5本入り (使うたびに味わいが増す、ぬくもりと木目が楽しめるお箸です)

ランキングアンケートについて

■ 応募方法/左のハガキのアンケートにお答えいただき、必要事項をご記入の上、切り取って切手を貼って投函してください。

■ 応募締切/平成18年1月31日 (当日消印有効)

■ 賞品/抽選で100名様に「屋久杉屋」花彫りお箸5本入りをプレゼントいたします。

※賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。



インターネットからも、「駅弁ランキング」にご応募できます

<http://www.jrkyushu.co.jp/ekiben/>

シールラリーで豪華賞品をもらおう!

シールラリー応募要項

駅弁に付いてくるシールを集めて応募すると、各賞抽選にて豪華賞品がもらえます。駅弁を食べた数だけ賞品の内容が豪華になります! 是非ご応募ください。

■ 応募方法/左のハガキのマスに、食べられた駅弁(このパンフレットに掲載されているものに限る)に貼附されているシールを貼っていただき、切り取って切手を貼って投函してください。シールは5枚から応募できます。また、各賞用意しておりますので、下記の賞を参考にしてご応募ください。

なお、同じシールは何枚貼っても一枚といたします。また、1枚のハガキにつき1つの賞の応募とさせて頂きます。(10枚のシールで5弁当制覇賞2口の応募や、7枚のシールで全県制覇賞と5弁当制覇賞の応募など、重複応募はできません)

■ 応募締切/平成18年1月31日 (当日消印有効)

■ 賞一覧

名称/当選者数	シール枚数	賞品
全県制覇賞 抽選で100名様	駅弁シール 各県一枚づけ7枚	お弁当籠(竹芸ギャラリー貴島) (別府竹細工に誂りをもつ職人によるこだわりの逸品)
5弁当制覇賞 抽選で60名様	駅弁シール 5枚	小閨工芸(大分県日田市)の竹箸(萬箸23cm) (情報番組や雑誌掲載で有名な小閨工芸の竹箸)
20弁当制覇賞 抽選で20名様	駅弁シール 20枚	霧島黒豚しゃぶセット (霧島の自然が育んだ黒豚たを、さっぱりとしたしゃぶしゃぶでどうぞ)
全制覇賞 全員もれなく	駅弁シール 50枚	「伊勢えびと車えび」豪快セット (九州近海産で獲れた伊勢えびと車えび、豪華な食べ比べをお楽しみ下さい)
つばめ賞 抽選で50名様	駅弁シール 10枚	<JA佐賀経済連>さがいちごDX (全国でもトップクラスにランクされるさがいちごを堪能ください)

※鹿児島線上及び九州新幹線の駅の駅弁シール10枚
(対象駅弁はこのパンフレットに付いているマークをごらん下さい)

■ 賞品



●全県制覇賞
お弁当籠



●5弁当制覇賞
小閨工芸の竹箸



●20弁当制覇賞
霧島黒豚しゃぶセット



●全制覇賞
「伊勢えびと車えび」豪快セット



●つばめ賞
<JA佐賀経済連>さがいちごDX