

# 九州の駅弁

a box lunch  
**BEST50**

今年もやります。

## 第3回駅弁ランキング。

今も、昔も、駅弁は、列車の旅のお楽しみ。

なかでも九州の駅弁は、

豊かな自然に育まれた

ご当地自慢の美味しいさがいっぱいです。

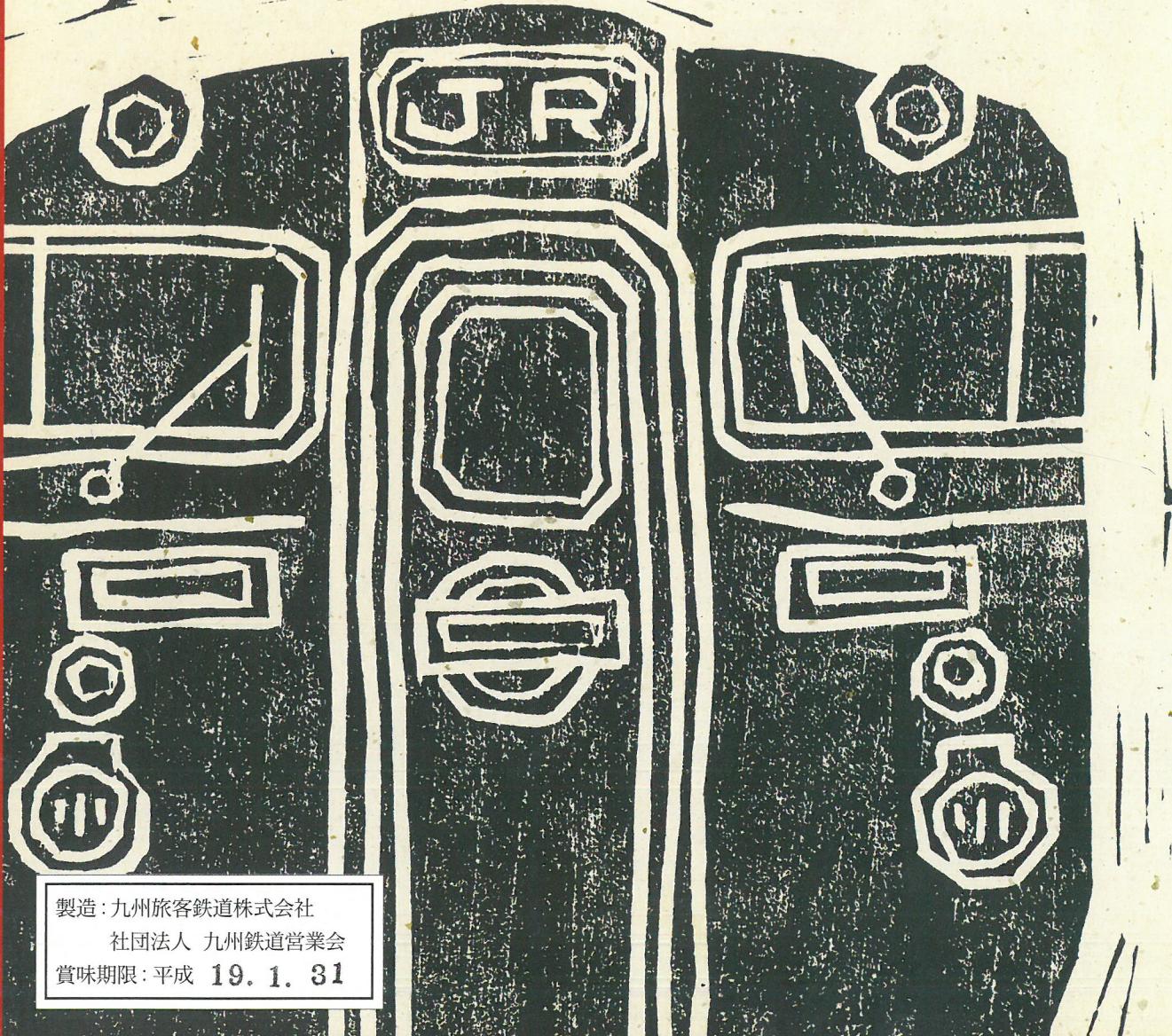
伝統の味を守る駅弁から、

新しい味わいを盛り込んだ駅弁まで、

手間ひまかけて作られた個性あふれる

駅弁50の中からあなたのとつておきの

「旅のお供」を選んでみませんか。



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 19. 1. 31

JR  
JR九州

# 第3回「九州の駅弁」ランキング!

昨年は約1,300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。

九州の美味しい駅弁を知るために、2004年秋からスタートした「九州の駅弁」ランキング。昨年は約1,300人のお客様から声が寄せられ、輝く第二回「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。今年は昨年のランキング上位商品をはじめ、さらに工夫を重ねたお弁当や、そして今回のランキングアンケートの為に商品化された新商品など個性ゆたかな50品がエントリー。多彩な顔ぶれが揃いました。

## 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。抽選で素敵な賞品をご用意しております。

#### 【ランキングアンケートについて】

■応募方法／パンフレット応募はがき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19年1月31日（当日消印有効）

■賞品／抽選で100名様に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。

抽選で豪華商品が  
当たる!!



●福岡「あまおう」5名様



●佐賀「佐賀牛」5名様



●熊本「車えび」5名様

上記以外にも、「駅長おすすめのゆ」で行く由布院温泉の旅、霧島温泉の旅（ともに1泊2日）やJR旅行券、九州の名産品などが当たります。

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/>



■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。

## 第2回 九州駅弁スタジアム

(開催期間：平成18年10月1日～平成19年3月31日)



博多駅・東口改札を出てすぐのコンコース内に、昨年に引き続き「九州駅弁スタジアム」が登場します。販売商品につきましては、駅弁ランキングノミネート商品50品目の内、右表の35品目から平日は8品目、土日祝は11品目を販売いたします。博多駅にお越しの際はぜひお立ち寄りください。

なお期間中の販売スケジュールは、店頭もしくはホームページ

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

にてご確認下さい。

#### 【博多駅中央コンコース】



#### スタジアム販売商品(35品目)

弁当名	商品番号	エリア
レトロ海峡弁当	①	
あなごちらし寿しわさび飯	②	
うにめし	③	
かしわめし	④	
玄界灘海の幸(押し寿司)	⑤	
大名道中鶴巻	⑥	
本ズワイガニわっぱ	⑦	
老舗の辛子めんたい子付き弁当	⑧	
かもめ弁当	⑨	
ソニック弁当	⑩	
つばめ弁当	⑪	
有明海の貝柱寿し	⑫	
香草物語	⑬	
辛子めんたい弁当	⑭	
長崎街道焼麦弁当	⑮	
佐賀名産ちらし寿司	⑯	
佐賀みつせ鶏とりトロ弁当	⑰	

販売時間は11:00からです。

弁当名	商品番号	エリア
元祖レモンステーキ弁当	⑲	長崎
平戸南蛮あごめし	⑳	
あなごめし	㉑	
豊後小あじ寿司	㉒	大分
豊後さば寿司	㉓	
あさりめし	㉔	
春日小町	㉕	
阿蘇赤うし弁当	㉖	
天草大王地鶏めし	㉗	
鮎屋三代	㉘	
栗めし	㉙	
鮎すし	㉚	
えびめし	㉛	
「極」黒豚めし	㉜	
あゆ物語	㉝	
炙り黒豚めし	㉞	
栗めし弁当	㉟	
特上うなぎ弁当	㉟	鹿児島

数量に限りがありますので、品切れの際はご容赦ください。

※上記35品目の中から平日は8品目、土日祝は11品目を販売いたします。

(スケジュールは店頭もしくはホームページにてご確認下さい。)

※上記以外の15品目につきましては配送等の関係によりスタジアムにて販売できませんのでご了承ください。

## ① レトロ海峡弁当 小倉駅

筍ご飯をベースに明太子天麩羅・鯛の竜田揚げ・河豚の唐揚げ・筑前煮・小倉名物ちらめんじんじんなど郷土の関門風味を盛りだくさん。レッテルは昭和12年の当社の掛紙を使用。海峡レトロの香のする駅弁です。

- 価格／980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-ekibento.co.jp>



新商品

## ⑥ 大名道中駕籠 黒崎駅、折尾駅、特急「ソニック」車内

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。

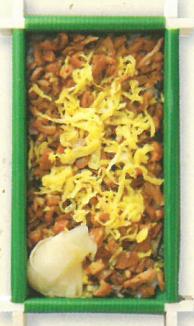
- 価格／945円（車内販売950円）
- 販売箇所／特急ソニック車内※（客室乗務員に注文必要）、折尾駅、黒崎駅
- 発売元／東筑軒
- 電話／☎093(601)2345
- <http://www.tochikuken.co.jp/>



## ② あなごちらし寿し わさび飯 小倉駅

真穴子を素焼きにしたものと、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压しあけ、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-ekibento.co.jp>



## ③ うにめし 小倉駅

関門海峡のウニを使って昭和56年に発売。うにめしの風味をこわさず、色合い良く、ふっくらと炊き上げるのは、熟練の職人ならでは。貝柱フライ、鰯の味噌焼き、子持ちイカ煮などの関門の海の幸を揃えてる。

- 価格／850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-ekibento.co.jp>



\*立ち売りは  
折尾駅  
5番ホームのみ

## ④ かしわめし 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／735円（車内販売740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、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.tochikuken.co.jp/>



\*立ち売りは  
折尾駅  
5番ホームのみ

## ⑤ 玄界灘 海の幸(押し寿司) 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。

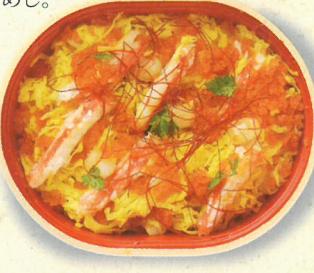
- 価格／1,000円
- 販売箇所／黒崎駅、折尾駅
- 発売元／東筑軒
- 電話／☎093(601)2345 <http://www.tochikuken.co.jp/>



(数に限りがあります。事前予約をおおすすめします)

## ⑦ 本ズワイガニわっぱ 博多駅

圧倒的な支持を誇る本ズワイガニのわっぱめし。独特の風味とほんのり香る黒酢を使ったシャリとの絶妙なバランスが楽しめます。



初エントリー

## ⑧ 老舗の辛子めんたい子付き弁当 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辛子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はんの上に、お好みで辛子明太子を乗せるのもよし、辛子明太子はお土産にしてもよし。



- 価格／700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

## ⑨ かもめ弁当 特急「かもめ」車内

かもめから海をイメージ！貝柱やあさりなどをふんだんに使った海鮮めんたいご飯がメインの弁当で量も少し控え目とし、女性向きになっている。

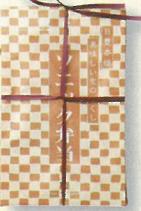


初エントリー

- 価格／800円
- 販売箇所／特急「かもめ」車内
- 発売元／寿軒
- 電話／☎092(431)0331

## ⑩ ソニック弁当 特急「ソニック」車内

博多～大分の素材にこだわり、ご飯は豊後牛めし、おかずは鰻巻き、博多筑前煮、大分のかぼす等を使用しています。女性のお客さまにも喜んで頂けるよう、白玉だんご、かぼす寒天のデザート入りです。



初エントリー

- 価格／1,000円
- 販売箇所／特急「ソニック」車内
- 発売元／寿軒
- 電話／☎092(431)0331

### 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。



初めてエントリーした商品です。



新しく開発された商品です。

**⑪ つばめ弁当** 特急「リレーフばめ」車内、博多駅  
鹿児島中央駅

福岡の筑前煮、熊本の高菜、鹿児島の豚などリレーフばめにちなんだ沿線の味がふんだんに盛り込まれている。シンプルな素材を生かした手作りの味が懐かしい。

- 価格／1,000円
- 販売箇所／特急「リレーフばめ」車内、博多駅  
鹿児島中央駅
- 発売元／寿軒・にしら弁当
- 電話／☎092(431)0331(寿軒)  
☎0996(22)2636(にしら弁当)



**⑫ ゆふいんの森弁当** 特急「ゆふいんの森号」車内

ゆふいん料理研究会とJR九州の客室乗務員、博多寿軒が共同開発した車内限定販売のお弁当。由布院米や由布院の野菜をふんだんに使用、季節ごとに内容を少しずつ変え、季節ごとの風味を閉じ込めた上品なお弁当。

- 価格／1,200円
- 販売箇所／特急「ゆふいんの森号」車内
- 発売元／寿軒
- 電話／☎092(431)0331



**⑬ 有明海の貝柱寿し** 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。

- 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



**⑭ 香草物語** 特急「リレーフばめ」車内、  
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げ、そしてデザート・漬物。おいしいものを少しずつ味わいたい方におすすめ。



- 価格／850円
- 販売箇所／特急「リレーフばめ」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／(株)中央軒 ■ 電話／☎0942(82)3166
- http://www.tosucci.or.jp/kigyou/chuohken/



**⑮ 辛子めんたい弁当** 鳥栖駅

九州名物の「辛子明太子」には色々な味わいかたがあります。「辛子めんたい弁当」は蒸すことにより本来の旨みを引き出し、獨得な臭みを抑えました。辛子明太子と酢めしが絶妙な味わいの弁当です。

- 価格／850円
- 販売箇所／鳥栖駅
- 発売元／(株)中央軒
- 電話／☎0942(82)3166



**⑯ 長崎街道焼麦弁当**

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／(株)中央軒 ■ 電話／☎0942(82)3166

**⑰ 特製有田焼容器入り 佐賀名産ちらし寿司** 佐賀駅

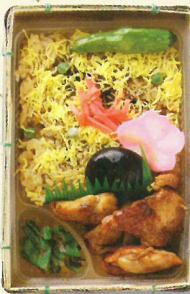
特製の有田焼容器に佐賀米、有明海苔、佐賀蓮根、有明産海苔の粕漬。季節により佐賀を代表する品々で美しく飾ったちらし寿司。容器は自宅で使ってもいい美しさ。



**⑱ 佐賀みつせ鶏とりトロ弁当** 佐賀駅

「みつせ鶏」は適度の歯ごたえと脂の入った旨みを味わえる貴重なお肉です。「とりトロ弁当」はみつせ鶏のかしわ飯と当社オリジナルのたれで照り焼きにした、とりトロと両方一度に味わえます。

- 価格／730円
- 販売箇所／佐賀駅
- 発売元／新玉
- 電話／☎0952(31)1212



**⑲ 卓袱弁当** 長崎駅

和風・中華風・ポルトガル風のミックスした献立がそのまま盛り付けられた料理で、長崎の歴史・文化を映し出す伝統料理です。



**⑳ 角煮めし弁当** 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



## ㉑ トルコライス 長崎駅

ちゃんぽん・皿うどんに次ぐ長崎を代表する食べ物の1つで、また、長崎発祥の洋食に考えられ、豚カツ・カレーピラフ・スペゲティを1つの皿に盛ったもの…大人版お子様ランチ！



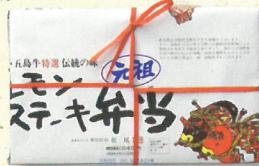
- 価格／850円
- 販売箇所／長崎駅 アミュ弁当店
- 発売元／JR九州リテール(株) ■ 電話／095(808)1140



初  
エントリー

## ㉒ 元祖レモンステーキ弁当 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。



- 価格／1,100円
- 販売箇所／佐世保駅
- 発売元／松信軒
- 電話／0956(23)6721

## ㉓ 平戸南蛮あごめし 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出て。そのあごの味がなぜか郷愁を誘う一品。

- 価格／750円
- 販売箇所／佐世保駅
- 発売元／松信軒
- 電話／0956(23)6721



初  
エントリー

## ㉔ あなごめし 佐世保駅

創業以来の弁当で、特長はあなごの小口切りした当店獨得のものです。あなご、椎茸、のり、玉子焼をトッピングし肴を添えた当店自慢の弁当です。

- 価格／900円
- 販売箇所／佐世保駅
- 発売元／松信軒
- 電話／0944(52)2516



初  
エントリー

## ㉕ 豊後小あじ寿司 大分駅

豊後水道の新鮮な小あじを2~3日特製のタレ酢でしめ、旨味をしつかりとじみこませている。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



初  
エントリー

初めてエントリーした商品です。

新商品

新しく開発された商品です。

## ㉖ 別府湾弁当「たみこの夢」 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7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九州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]



## ㉗ 豊後さば寿司 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

## ㉘ あさりめし 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。



## ㉙ 春日小町 熊本駅

熊本名物の「ヒトモジ(小ネギ)のぐるぐる」、「からし蓮根」等をおかずにご飯は白飯と栗飯を使用した弁当です。食材はあっさりした物を中心に構成しヘルシーな商品に仕上げております。

- 価格／900円
- 販売箇所／熊本駅
- 発売元／音羽家
- 電話／096(354)2345 http://otowaya.pure.cc/



新商品



新商品

## ㉚ 阿蘇のうなり弁当 宮地行き あそ1962車内

「阿蘇のうなり弁当」は、あそ1962限定で販売することを条件に、阿蘇いちの宮地区の自慢のお店6軒が、それをおいしいを特別に提供して頂き誕生した、まさに、阿蘇で話題のお店が詰まったスペシャルな駅弁です。「旅の思い出に郷土の食がある」そんな思いを大切にてもつなぐ味が自慢です。

どうぞ、御賞味ください！！

- 価格／1,200円
- 引換箇所／宮地行き あそ1962車内（立野駅からの積み込みとなります）
- 発売元／郷土料理お食事処 はなびし
- ※事前にJR九州の窓口で駅弁引換券をご購入ください（2日前まで）
- ※12/29~1/5は設定がありません。



イベント番号 666044

\*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、販売していない場合もございます。ご了承ください。

### 31 阿蘇赤うし弁当 新八代駅、八代駅

熊本で育まれた赤牛を、バラ肉はすき焼き風にじっくり煮込み、もも肉はフルーツベースのタレに漬けこみスパイスをきかせて香ばしく焼いている。  
二つの味が楽しめる贅沢な弁当。

- 価格／1,000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.yorifiji.info>



### 32 天草大王地鶏めし 新八代駅、八代駅

一度は絶滅してしまったわが国最大級の地鶏「天草大王」。半世紀の時を越え復活に成功。その地鶏を使いこくのあるかしわめしの上に弾力のある肉をのせた食べごたえのある一品。

- 価格／1,000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.yorifiji.info>



### 33 このしろ寿司 新八代駅、八代駅

清流磨川から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」は寿司酢でじめさつぱりと。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.yorifiji.info>



### 34 鮎屋三代 九州横断特急、特急「くまがわ」、新八代駅、八代駅

2年連続駅弁ランキングで、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.yorifiji.info>



### 35 栗めし 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入る、甘い人吉盆地の栗が食欲を一層そそってくる。



- 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



### 36 鮎すし 人吉駅

新鮮な鮎の風味をそのまま生かし鮎を締めにして昆布だしで炊いたすし飯の上にのせて作った清涼満点の姿すし。青竹を型取った容器に入れ雰囲気をかもし出し、食べやすいように切れ目を入れてあります。



### 37 えびめし 出水駅 (出水駅観光特産品館・飛来里)

出水の八代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／890円
- 販売箇所／人吉駅
- 発売元／(有)人吉駅弁やまぐち
- 電話／☎0966(22)5235



### 38 「極」黒豚めし 出水駅 (出水駅観光特産品館・飛来里)

本年10月より発売予定の新商品。和風だしを入れた炊込みご飯の上に純粹鹿児島黒豚を独自醤油味で焼上げ、トッピングしました。ご飯と鹿児島黒豚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
- <http://www.shoeiken.com>

### 39 かごしま黒ぶた弁当 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。麦粟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
- <http://www.shoeiken.com>



### 40 あゆ物語 出水駅 (出水駅観光特産品館・飛来里)

田舎弁当をイメージした駅弁。特に煮物を大きくカット、その味は抜群。甘露煮の鮎と煮物、それと厳選された白米とのバランスは抜群。



- 価格／900円
- 販売箇所／出水駅(飛来里館)
- 発売元／松栄軒
- 電話／☎0996(62)0617
- <http://www.shoeiken.com>



#### 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。

## ④ 炙り黒豚めし 川内駅

鹿児島ならではの黒豚ロースに秘伝の味噌で作りました。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 キヨスク売店  
(※要予約 前日昼まで)
- 発売元／にしら弁当
- 電話／☎099(22)2636



## ② 栗めし弁当 川内駅

素朴な素材を彩りよく、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 キヨスク売店  
(※要予約 前日昼まで)
- 発売元／にしら弁当
- 予約電話／☎099(22)2636



## ③ 特上うなぎ弁当 川内駅

特産品の薩摩川内のうなぎを使った駅弁で、予約販売のみの限定品。ずっしりとした弁当箱の厚さの秘密は、ごはんの中にもうなぎが入っている2層構造。ごはんの上に肝ものせてあります。これにより、ごはんとうなぎを程よく食べあわせることができます。満足な弁当。

- 価格／1,300円
- 販売箇所／川内駅 キヨスク売店、鹿児島中央駅 来味店  
(※要予約 前日夕方まで)
- 発売元／にしら弁当
- 予約電話／☎099(22)2636



## ④ 百年の旅物語「かれい川」 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をのせ、コロッケ、さつま芋の天ぷらなどの地元の素材を使い、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(はやとの風2号鹿児島中央・隼人間を除く)※事前にJR九州の窓口で駅引換券をご購入ください(2日前まで)  
※毎週月曜日、12/30～1/3は設定がございません。
- 販売箇所／嘉例川駅(土・日曜限定)
- 発売元／森の弁当やまだ屋



## ⑤ さつま風土記弁当 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

**初  
エントリー** 初めてエントリーした商品です。

**新商品** 新しく開発された商品です。

## ⑥ きびなご寿司 鹿児島中央駅

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



## ⑦ 黒ぶためし 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。



- 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



↓キリトリ線

郵便はがき

8 1 2 8 7 9 9

お手数ですが  
50円切手を  
貼って投函  
してください

博多郵便局留

JR九州

「九州の駅弁ランキング」係

ご住所	□□□□□□□□		
ふりがな お名前			年齢
電話番号	( )		
性別	男性	女性	ご職業

※ご応募いただいたお客様の個人情報は賞品の抽選・発送以外に使用することは一切ございません。

## 48 かしわめし 都城駅、西都城駅前

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。

■価格/720円

■販売箇所/都城駅、西都城駅前

■発売元/せとやま弁当

■電話/0986(22)1000

<http://www.btvne.jp/~setoyama/>



期間限定  
(10月~4月)

## 49 椎茸めし 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、肉厚のスライスしいたけ、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



## 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)。きっと一緒に買いたい方へ。

↓キリトリ線

## ●「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

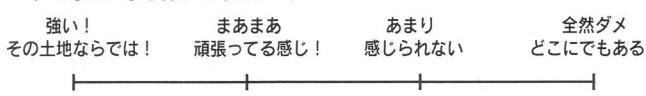
駅弁名

その駅弁の感想をお聞かせください

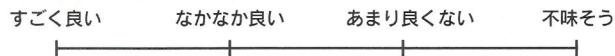
Q1. 味について該当するものに○を付けてください。



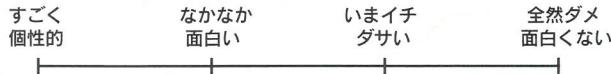
Q2. こだわり度(郷土色が強いか・地元の素材を使っているか)について該当するものに○を付けてください。



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。



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。



Q5. 価格について該当するものに○を付けてください。



コメント欄(ご意見をご記入ください)

## 50 都城産黒豚 黒豚五健弁当 都城駅、西都城駅前

都城産の黒豚を使用し、黒麹仕込みの芋焼酎、黒砂糖、黒胡椒、黒酢などを合わせた自家製の味噌だれに漬け込んでやわらかく焼き上げてあります。また、ごはんはひじきご飯になっており、5つのヘルシーな黒を材料に黒づくしのお弁当です。



■価格/840円

■販売箇所/都城駅、西都城駅前

■発売元/せとやま弁当

■電話/0986(22)1000

<http://www.btvne.jp/~setoyama/>



## コラム

### 【かしわ】 折尾駅・特急ソニック車内「かしわめし」

「かしわ」とはご存知の通り、鶏のこと。その呼び方は、羽の色が紅葉した柏の葉の色に似ているところから由来している。淡泊な味わいの「かしわ」はどんな料理にも合い、和洋中のメニューに登場する。しかも良質で栄養価が高く、ビタミンも豊富。低カロリーでヘルシーなので女性にも人気だ。鶏の出汁を染みこませた旨味のあるかしわを細かく割いた折尾駅の「かしわおりお」と、スライスした胸肉が盛られた都城駅の「かしわめし」。調理次第で味わいが変化するのもかしわの魅力といえる。



### 【黒豚】 鹿児島中央駅「黒ぶためし」、出水駅「極」黒豚めし、出水駅「かごしま黒ぶた弁当」

鹿児島の養豚の歴史は約400年前、島津藩主18代家久により琉球から移入されたのが始まり。黒豚は、明治以降に優れた肉質の英國パークシャー種に改良を重ねてきたもの。えさであるサツマイモが旨さの秘密であることは科学的にも証明されている。歯切れが良く、柔らかく、旨味があり、さっぱり。最近は宮崎産黒豚も注目の的。出水駅では醤油味の「極」黒豚めしと味噌味の「かごしま黒ぶた弁当」、川内駅では西京焼きの「炙り黒豚めし」、鹿児島中央駅では煮込みの「黒豚めし」、そして都城駅ではこだわりのたれで焼き上げた「黒豚五健弁当」で、黒豚のさまざまな味を堪能しよう。



### 【めんたい】 博多駅「老舗の辛子めんたい子付き弁当」

産卵前のメスのスケトウダラの腹からとれた「タラコ」を塩漬けにし調味液で味付け熟成したもの。塩漬けにすると、塩分が卵核に浸透して中の水分を排出し、同時に卵膜を構成するたんぱく質が変化して固くなる。あのチヂチ感は、この塩漬けのおかけで生まれるのだ。もともとは韓国の食べ物。これを日本人の味覚に合うよう工夫し、昭和24年、博多・中洲の地で日本初の「めんたい」が誕生した。豪快にめんたいが載った博多駅の「老舗の辛子めんたい子付き弁当」と蒸しためんたいが旨い鳥栖駅の「辛子めんたい弁当」どちらもめんたい好きにはたまらない。



### 【くり】 九州横断特急車内、「いさぶろう」「しんぺい」車内、人吉駅「栗めし」

日本栗、中国栗、アメリカ栗、西洋栗…世界各国で引っ張りだこの栗。日本では、なんと縄文時代から食べられていたという。栗には、ビタミンB1、ビタミンCが多く含まれる。さらには成長促進、美容に効果があるビタミンDやカルシウム、カリウム、鉄分なども豊富。栗の渋皮(内側の薄い皮)に含まれるタンニンは、ガン予防にも有効といわれる。ほくほくとした食感と、ふわりと広がるまろやかな甘み。人吉盆地の栗で作った人吉駅の「栗めし」と栗の味を絶妙に引き出す川内駅の「栗めし弁当」どちらも自然の美味しさが際だつ。

