



今年はさらに盛り上がる！ 九州駅弁グランプリ決定までの流れ



STEP 1

予選

アンケートハガキとインターネットによる投票
(詳しくはP1へ)

予選投票会
アンケート結果に、審査員の投票を加点します。

各県の代表が決定！
(7県合計約10種類を予定)

STEP 2

本選

九州駅弁グランプリ投票会

- 日 時:2/11(祝)
 - 場 所:JR博多シティ 10階
- ※日時、場所等の詳細はホームページ等にてお知らせします。
※ご来場のお客さまが多数の場合は、入場制限をさせていただきます。
※準備したお弁当がなくなり次第終了とさせていただきます。

入場料
500円

予選を勝ち抜いた各県代表の駅弁約10種類が、試食サイズで大集合！
入場料500円で、気になる駅弁を好きなだけ試食。
みなさんの“食べ比べ”が、順位に反映されます！

気になる駅弁を試食(いくつでもOK!)

その場で投票!



JR博多シティ

九州駅弁グランプリ最終投票会 …2月下旬

JR博多シティでの投票会と同様に、各県代表の駅弁を試食サイズで準備。特別審査員、報道関係者のみなさんに試食・投票していただきます。

お客さまの投票結果と合わせて、グランプリを決定!

九州駅弁グランプリの結果発表は、平成24年2月!お楽しみに!

九州駅弁27ジャン

「九州の駅弁」たちが博多駅に大集合!

開催期間:平成23年10月1日~平成24年1月31日



今年も博多駅コンコース内に、「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、駅弁グランプリノミネート50商品の内、右表の商品から毎日12~13種類を販売いたします。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/>にてご確認ください。

【博多駅中央コンコース】



販売商品

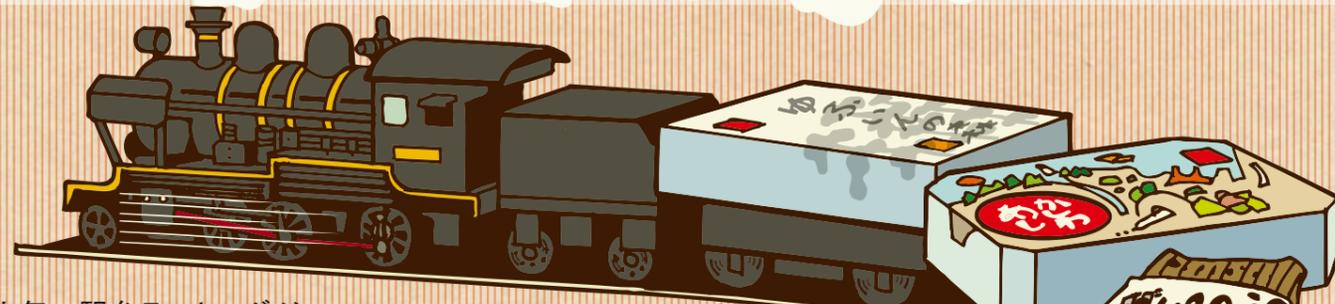
商品番号	弁当名	エリア	商品番号	弁当名	エリア
1	博多地鶏弁当	福岡	24	大分宝ちらし寿し弁当	大分
2	特製かしわめし		25	豊後牛めし	
3	小倉弁当		26	豊のしゃも弁当	
4	大名道中駕籠		29	おごっつお弁当	熊本
5	鯖棒寿司		30	阿蘇高菜弁当	
6	かしわめし		31	肥後彩り弁当	
7	いか三昧		32	殿様弁当	
8	ゆふいんの森弁当	33	鮎屋の極薦		
9	ソニック弁当	34	肥後牛とろ玉しぐれ		
10	博多味自慢弁当	35	天草大王地鶏かしわめし		
11	博多彩時記弁当	36	栗めし		
12	海老・蟹わっぱ	37	鮎すし		
13	佐賀みつせ鶏とトロ弁当	38	人吉旅情弁当	鹿児島	
14	佐賀名産ちらし寿司	46	えびめし		
15	佐賀牛すき焼き弁当	47	鹿児島美味満載「薩摩おごじょ弁当」		
16	長崎街道焼麦弁当	48	鹿児島黒豚赤ワインステーキ弁当		
18	元祖レモンステーキ弁当	長崎	49	鹿児島黒毛和牛 牛めし	
19	平戸南蛮あごめし				
20	雲仙きのこツツパ飯				
21	長崎ステーキ弁当				
22	長崎角煮パンセット				

※販売商品は変更になる場合がございます。
※弁当の販売時間は、物流の関係で異なります。
※数量に限りがありますので、品切れの際はご了承下さい。

KYUSHU EKIBEN GRAND PRIX 2011

九州駅弁 グランプリ

あなたが選ぶ駅弁グランプリ



人気の駅弁ランキングが
今年はさらにパワーアップ!
予選を勝ち抜いた駅弁が
本選で頂上決戦!!



「九州駅弁グランプリ」
平成23年12月31日まで



九州駅弁グランプリ 投票募集中!

栄冠はどの駅弁に?あなたの声が“九州のうまいもん”を決める!

お客さまの投票をもとに決定される「九州の駅弁」ランキングが今年は「九州駅弁グランプリ」にパワーアップ!
 今回もこれまでの上位商品やおなじみのお弁当はもちろん、
 新商品や初エントリー商品も交えて、さらに個性豊かな50品が揃いました。ぜひご賞味いただき、ご投票ください!
 グランプリ結果の発表は平成24年2月を予定しています。お楽しみに!

アンケートはがきで投票しよう!

- 応募方法/パンフレットの応募はがき、お弁当に添付した応募はがきに必要事項をご記入の上、切手を貼って投函してください。
- 応募締切/平成23年12月31日(土)(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。
 ※賞品の内容は変更になる場合がございます。

抽選で100名様に豪華賞品が当たる!!

◎ JR九州旅行券1万円分…10名様

◎ 九州の名物・特産品…90名様



今年から、予選・本選が始まります
 グランプリ決定までの流れは裏表紙へ!

インターネットからもご応募できます。

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

2011九州の駅弁ご案内



P.2	1 博多地鶏弁当	P.4	26 豊のしゃも弁当	大分
	2 特製かしわめし	27 別府湾弁当「たみこの夢」	27 別府湾弁当「たみこの夢」	
	3 小倉弁当	28 ころちゃんのおそモコ弁当	28 ころちゃんのおそモコ弁当	
	4 大名道中駕籠	29 おごっつお弁当	29 おごっつお弁当	
	5 鯖棒寿司	30 阿蘇高菜弁当	30 阿蘇高菜弁当	
	6 かしわめし	P.5	31 肥後彩り弁当	熊本
	7 いか三昧	32 殿様弁当	32 殿様弁当	
	8 ゆふいんの森弁当	33 鮎屋の極麩	33 鮎屋の極麩	
	9 ソニック弁当	34 肥後牛とろ玉しぐれ	34 肥後牛とろ玉しぐれ	
	10 博多味自慢弁当	35 天草大王地鶏かしわめし	35 天草大王地鶏かしわめし	
	11 博多彩時記弁当	36 栗めし	36 栗めし	
	12 海老・蟹わっぱ	37 鮎すし	37 鮎すし	
	13 佐賀みつせ鶏とトリ弁当	38 人吉旅情弁当	38 人吉旅情弁当	宮崎
	14 佐賀名産ちらし寿司	39 かしわめし(都城)	39 かしわめし(都城)	
	15 佐賀牛すき焼き弁当	40 新燃	40 新燃	
	16 長崎街道焼麦弁当	P.6	41 ざ・日本一	鹿児島
	17 有田焼カレー	42 元祖椎茸めし	42 元祖椎茸めし	
	18 元祖レモンステーキ弁当	43 鯉一本釣り弁当	43 鯉一本釣り弁当	
	19 平戸南蛮あごめし	44 鹿籠豚弁当 二層盛り	44 鹿籠豚弁当 二層盛り	
	20 雲仙きのごっつパ飯	45 黒豚弁当	45 黒豚弁当	
	P.4	46 えびめし	46 えびめし	
	21 長崎ステーキ弁当	47 鹿児島美味満載「薩摩おごじよ弁当」	47 鹿児島美味満載「薩摩おごじよ弁当」	
	22 長崎角煮パンセット	48 鹿児島黒豚赤ワインステーキ弁当	48 鹿児島黒豚赤ワインステーキ弁当	
	23 角煮めし弁当	49 鹿児島黒毛和牛 牛めし	49 鹿児島黒毛和牛 牛めし	
	24 大分宝ちらし寿し弁当	50 百年の旅物語「かれない川」	50 百年の旅物語「かれない川」	大分
	25 豊後牛めし			

福岡エリア FUKUOKA

1 博多地鶏弁当

福岡県特産地鶏の「博多地どり」鶏モモ肉を照り焼きにしました。うまみ成分のイノシン酸が多く含まれており、地どり特有の肉質のきめ細かさでジューシーな食感もポイントです。



2 特製かしわめし

鶏ガラスープで仕上げた炊き込みご飯にマイルドな味わいの鶏肉や卵を添えて、チキンステーキ、エビフライなどのおかずも加わり、ボリューム満点のお弁当です。



3 小倉弁当

ご飯は春のさくらをイメージした白ご飯・桜ちらし・山菜おこわの三昧。鶏の本場小倉からチキンステーキ、筑前煮と辛子明太子は福岡らしさ。花餅で賑わいを演出し、九州新幹線さくらをテーマにまとめました。



4 大名道中駕籠

昔、長崎街道を行き来した大名駕籠をイメージした紙製の容器に伝統の「かしわめし」と豊富な野菜や卵焼き、鶏のから揚げなどが彩りよく入り、年輩や若い女性に人気です。



5 鯖棒寿司

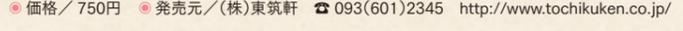
北部九州近海の荒波と四季折々の水温にもまれ、育まれた真鯖を厳選して調理した郷土色豊かな逸品。新鮮な真鯖とご飯と酢が見事な美味しさを引き出しあい、優しく包み込んだ鯖棒寿司。



マークの見方
 ● 初エントリー
 ● 新規開発

6 かしわめし

鶏がらスープと秘伝の味の素で煮込んだご飯の上に、甘辛のかしわ肉と錦糸卵と刻み海苔をしきつめた三色弁当。各一色ずつ食すもよし、三色かき混ぜて食すもよし。うぐいす豆、奈良漬、塩昆布もかしわめしと食感がよく合います。大正10年から親しまれており、北九州市の「食のブランド」に認定されました。



7 いか三昧

イカの一夜干しや「いかめし」といった定番のいか料理から、イカを使ったウイナーや呼子名物のイカシュウマイまで、漁師町呼子ならではのさまざまなおいしさが詰まったお弁当です。



8 ゆふいんの森弁当

JR九州の客室乗務員と由布院料理研究会、(株)中央軒の共同開発のお弁当。材料や製法も吟味し、手づくりこだわった一品です。特急「ゆふいんの森」号の車内で販売しています。



9 ソニック弁当

特急ソニックの運行する北九州～大分の食材を使用し、由布院料理研究会の新江氏がプロデュースしたこだわりのお弁当。「やせうま」やいわしのぬか焼き、カボスゼリー等郷土色がしっかりとまったお弁当です。



10 博多味自慢弁当

博多を代表する明太子、がめ煮、かしわ飯など自慢の味をはじめ、全15品、ひとつひとつ丁寧に手作りの博多ごりよんさんのおもてなし弁当です。



※車内販売でお弁当をお求めになるお客さまは、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。※季節により食材が異なる場合がございます。

11 博多彩時記弁当 ●博多駅● 

旅のお供に、味の思い出を。九州博多らしさを表したお弁当を作りました。博多がめ煮や阿蘇高菜をはじめ九州の味が盛り沢山。「彩り」と「味」をご堪能あれ。

● 価格 / 945円
● 発売元 / ジェイアール九州フードサービス(株)
☎ 092(452)5777



12 海老・蟹わっぱ ●博多駅● 

海の幸の中でも人気の高い厳選したズワイガニと、肉厚でぷりぷりの大海老を秘伝の甘酢につけ、博多の味に仕上げた「わっぱ寿司」です。

● 価格 / 780円
● 発売元 / ジェイアール九州フードサービス(株)
☎ 092(452)5777



佐賀エリア SAGA

13 佐賀みつせ鶏とりトロ弁当 ●佐賀駅●

みつせ鶏のかしわ飯と照り焼きを合わせたお弁当です。照り焼きには、手羽の胸肉からわずかにとれる、脂のつったお肉を使用。適度な歯ごたえがあってジューシー。

● 価格 / 730円
● 発売元 / 佐賀駅構内営業(有)新玉
☎ 0952(31)1212



14 佐賀名産ちらし寿司 ●佐賀駅●

特注有田焼のかわいらしい容器に佐賀の名産品をぎゅっと詰め、寿司風にアレンジしたお弁当です。

● 価格 / 1,260円
● 発売元 / 佐賀駅構内営業(有)新玉
☎ 0952(31)1212



15 佐賀牛すき焼き弁当 ●武雄温泉駅● 

佐賀牛を絶妙な煮込み具合で、すき焼き風に味付け。A5等級の柔らかい肉質と佐賀牛の旨みを堪能できるお弁当です。

● 価格 / 1,260円
● 発売元 / カイロ堂
☎ 0954(22)2767



16 長崎街道焼麦弁当 ●鳥栖駅・新鳥栖駅●

大正2年に発売した「かしわめし」と昭和31年に発売した「しゅうまい」。鳥栖駅の2つの名物が味わえるお弁当で、焼魚や煮物も入ったボリュームたっぷりの人気商品。



● 価格 / 900円
● 発売元 / (株)中央軒
☎ 0942(82)3166

17 有田焼カレー ●有田駅●

身体に優しい28種類のスパイスを使用。地産池消の素材にこだわり、一週間かけてじっくり煮込んだルーにチーズを乗せて焼き上げた本格派の焼カレー。器もアフターコースに便利と評判です。

● 価格 / 1,500円
● 発売元 / JR九州リテール(株)
☎ 095(826)8167



長崎エリア NAGASAKI

18 元祖レモンステーキ弁当 ●佐世保駅●

柔らかい牛肉を、老舗レストラン「門」オリジナルのレモンソースで仕上げた、佐世保名物のお弁当。副食もついて、ボリューム満点です。



● 価格 / 1,250円
● 発売元 / (株)松僊軒
☎ 0956(23)6721

19 平戸南蛮あごめし ●佐世保駅●

あご(トビウオ)の炊き込みご飯の上にあごの一夜干しと卵をトッピング。長崎県近海でとれるトビウオを使ったユニークな駅弁です。



● 価格 / 1,150円
● 発売元 / (株)松僊軒
☎ 0956(23)6721

20 雲仙きのこワッパ飯 ●長崎駅● 

のどかな自然の中で育ったきのこ(椎茸、シメジ、エノキ他)を使った「体にやさしいお弁当」です。

● 価格 / 750円
● 発売元 / (株)テイスティングキッチン 膳菜家
☎ 095(818)1800



21 長崎ステーキ弁当 ●長崎駅● 

牛肉の旨みをさらに味わい深く熟成した弁当。甘鯛、洋風サラダ、漬物等を副食に添えてみました。

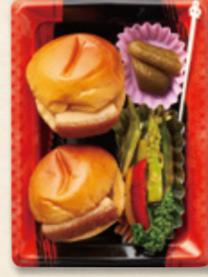
● 価格 / 1,000円
● 発売元 / (株)テイスティングキッチン 膳菜家
☎ 095(818)1800



22 長崎角煮パンセット ●長崎駅● 

長崎の郷土料理「卓袱料理」にも含まれる角煮を、パンに挟んで食べるお弁当。長崎産豚肉の三枚肉をじっくり煮込み、しっとりとした甘みととろけるような味わいが自慢。

● 価格 / 680円
● 発売元 / (株)テイスティングキッチン 膳菜家
☎ 095(818)1800



23 角煮めし弁当 ●長崎駅● 

豚の角煮の旨味が出たタレで炊いた炊き込みご飯の上に、長崎の郷土料理である卓袱料理に使われる「東披煮(豚の角煮)」の一口サイズをのせました。口でとろける角煮が絶妙の逸品です。

● 価格 / 750円
● 発売元 / JR九州リテール(株)
☎ 095(826)8167



大分エリア OITA

24 大分宝ちらし寿し弁当 ●大分駅● 

大分県姫島のタコ、車えび、国東の太刀魚、別府のちりめんなど海の宝と、シイタケ、三つ葉、カボス、豊後牛めしなど山の宝を贅沢に、一つの「ちらし寿し」にしたお弁当。(季節によって料理が異なります)

● 価格 / 1,050円
● 発売元 / (株)ピオティックジャパン
☎ 0974(24)5556



25 豊後牛めし ●大分駅●

大分県を代表する一村一品の豊後牛を甘辛く味付けたものを、ご飯の上になんともたっぷりのせました。見た目にも食べごたえも満点の満腹弁当。

● 価格 / 1,500円
● 発売元 / (株)ピオティックジャパン
☎ 0974(24)5556



26 豊のしゃも弁当 ●大分駅●

豊かな自然に恵まれた大分県豊後大野市の大地で育った豊のしゃも。その鶏そぼろと炒り玉子そぼろを、ご飯の上に敷き詰めました。しゃも鶏のうまみが効いた、癖になる味わい。

● 価格 / 1,000円
● 発売元 / (株)ピオティックジャパン
☎ 0974(24)5556



27 別府湾弁当「たみこの夢」 ●別府駅・市内● 

竹瓦温泉のカフェ「TAKEYA」の名物弁当。水口民子さんが竹瓦小路アーケード修復の願いを込めて作った弁当には、別府湾ジャコめし、豊後牛、とり天が入り、おまけに特製カレーパンやゆずようかんも付き、楽しい旅のお供に。

※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。(引換時間10:00~14:00)

● 価格 / 1,000円
● 発売元・引換箇所 / TAKEYA
☎ 0977(23)1006

※毎週月曜日(祭日のときは翌日)、毎月末日曜日、12/29~1/3は設定がありません。(イベント番号 666043)



熊本エリア KUMAMOTO

28 くらちゃんのおそモコ弁当 ●特急「あそぼーい!」車内● 

特急「あそぼーい!」の運行開始を記念して作られた車内販売限定のお弁当で、列車のコンセプトに合わせてお子さまでも食べやすいロコモコ風。あか牛のハンバーグや阿蘇のお米など、地元産の素材がたくさん詰まった宝箱のようなお弁当。

● 価格 / 1,000円 ● 発売元 / はなびし
☎ 0967(22)0896 ● 引換箇所 / 特急「あそぼーい!」車内(あそぼーい! 101号熊本~立野間、103号、104号除く)事前にJR九州の駅みどりの窓口、駅旅行センター、JR九州旅行支店で駅弁引換券をご購入ください(2日前まで)



29 おごっつお弁当 ●SL人吉車内● 

「SL人吉」の運行開始を記念して作られた、車内販売限定のお弁当。青井阿蘇神社の「おくんち祭り」の際に食べられていたお弁当を再現しています。

● 価格 / 500円 ● 発売元 / ニシコーフードサービス
☎ 0943(23)3131 info@nishiko245.co.jp



30 阿蘇高菜弁当 ●熊本駅●

阿蘇の高菜めしを中心に、九州の季節を感じさせるおかずをたっぷり使用。2段階になっているのでお土産に最適なお弁当です。



● 価格 / 1,000円 ● 発売元 / ニシコーフードサービス
☎ 0943(23)3131 info@nishiko245.co.jp

マークの見方

 特定の列車の中で販売しています。

 駅ホームで売子さんが販売しています。

 駅「みどりの窓口」、JR九州旅行各支店で事前に「駅弁引換券」をご購入いただけます。

 グランプリに初めてエントリした商品です。

 グランプリに合わせて新しく開発された商品です。

※車内販売でお弁当をお求めになるお客さまは、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。※季節により食材が異なる場合もございます。

31 肥後彩り弁当 ●熊本駅 ●

肥後の食材をふんだんに使い、色鮮やかに表現。当社自慢の赤鶏飯をはじめ、郷土煮しめ、からし蓮根、馬肉(さくら肉)の煮込み、赤鶏の照り焼きなど熊本の名産品が盛り沢山のお弁当です。

- 価格 / 1,050円
- 発売元 / ニシコーフードサービス
- ☎ 0943(23)3131
- info@nishiko245.co.jp



32 殿様弁当 ●熊本駅 ●

熊本の郷土料理が一つ一つ入った純和風の幕の内。馬肉のごぼう煮、からし蓮根、阿蘇田楽等が入った豪華なお弁当。



- 価格 / 1,100円
- 発売元 / (有)音羽家
- ☎ 096(354)2345 ※年末・年始(12月28日～1月3日)は販売していません。

33 鮎屋の極薦 ●八代駅・新八代駅 ●

九州新幹線の部分開業時にデビュー以来根強い人気の「鮎屋三代」。その鮎屋と人気を二分する「天草大王」とを組み合わせた、鮎屋の駅弁のお薦めの極み「極薦」弁当です。

- 価格 / 1,100円
- 発売元 / (有)みなみの風
- ☎ 0965(39)5150



34 肥後牛とろ玉しぐれ ●八代駅・新八代駅 ●

肥後牛のしぐれ煮の上にとろ〜り玉子が1個ポンとのった、シンプルながら力強い味わいの美味しいお弁当です。

- 価格 / 980円
- 発売元 / (有)みなみの風
- ☎ 0965(39)5150



35 天草大王地鶏かしわめし ●八代駅・新八代駅 ●

天草大王地鶏のガラでとったスープで炊いたかしわめしの上に、ごぼうと一緒に煮込んだ鶏肉をたっぷりのせたお弁当です。

- 価格 / 850円
- 発売元 / (有)みなみの風
- ☎ 0965(39)5150



36 栗めし ●人吉駅・「九州横断特急」車内・「いさぶろう」「しんべい」車内 ●

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られない味から、九州を代表するの人気駅弁の一つ。ふたを開けた瞬間目に入る甘い栗が食欲をそそります。

- 価格 / 900円
- 発売元 / (有)人吉駅弁やまぐち
- ☎ 0966(22)5235



37 鮎すし ●人吉駅・「いさぶろう」「しんべい」車内 ●

新鮮な鮎の風味を生かし、昆布だしで炊いたすし飯の上に酢締め鮎をのせて作った姿すし。食べやすいように切り目を入れ、青竹を型取った容器におさめました。



- 価格 / 900円
- 発売元 / (有)人吉駅弁やまぐち
- ☎ 0966(22)5235

38 人吉旅情弁当 ●人吉駅 ●

地産地消を主体としたお弁当。ご飯は地元人吉産のお米にもちきびを入れて炊き、マスの甘露煮、エビの塩焼き、さつまいもてんぷら、だし巻き玉子、さといもの煮物ほか6種類のお惣菜を添えました。



- 価格 / 1,000円
- 発売元 / (有)人吉駅弁やまぐち
- ☎ 0966(22)5235

宮崎エリア MIYAZAKI

39 かしわめし(都城) ●西都城駅前・都城駅 ●

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ご飯の上に並べています。

- 価格 / 720円
- 発売元 / (株)せとやま弁当
- ☎ 0986(22)1000
- http://0986221000.com
- mail / info@0986221000.com



40 新燃 ●西都城駅前 ●

新燃岳の噴火をイメージしたお弁当。三角のおにぎりを新燃岳に見立て、噴火の火柱を柚子味噌で、噴煙を昆布巻で、春に咲く新燃つつじをさつまいもで表現。陶器の小鉢は火山灰から作成したもので、食べ終わった後はぐい呑に最適です。



- 価格 / 1,200円
- 発売元 / (株)せとやま弁当
- ☎ 0986(22)1000
- http://0986221000.com
- mail / info@0986221000.com

41 ざ・日本一 ●西都城駅前・都城駅 ●

牛、豚、鶏肉生産量日本一を誇る都城市の特性を生かしたお弁当。雑穀米の黒酢飯の上に和風ローストビーフ、豚のごま味噌煮などをトッピング。副菜につくね、ガネなど地元で生産される食材のみにこだわりました。

- 価格 / 1,000円
- 発売元 / (株)せとやま弁当
- ☎ 0986(22)1000
- http://0986221000.com
- mail / info@0986221000.com



42 元祖椎茸めし ●宮崎駅 ●

昭和28年の発売以来注ぎ足して作られた煮汁で炊いた絶品。かむほどに口いっぱい広がる煮汁が、鶏ガラスープで炊いたご飯とよく合います。宮崎の香りが堪能できる駅弁。

- 価格 / 720円
- 発売元 / 宮崎駅弁当(株)
- ☎ 0985(24)2913



鹿児島エリア KAGOSHIMA

43 鯉一本釣り弁当 ●鹿児島中央駅 ●

鯉の港、枕崎の特産、生き一本釣りの「枕崎ふえん鯉」をふんだんに使用し、鯉の深い味わいを贅沢に演出。特に特製のたれで焼き上げた、ふえん鯉の照り焼きは絶品です。枕崎産鯉だして炊き上げた鯉めしとの競演は、食通も唸らす完成度。

- 価格 / 850円
- 発売元 / JR九州リテール(株)
- ☎ 099(812)7666



44 鹿籠豚弁当 二層盛り ●鹿児島中央駅 ●

黒豚豚焼といわれる枕崎産「幻の黒豚、鹿籠豚(かごぶた)」を贅沢にも二層に敷き詰めました。特製たれでじっくりと煮込んだまろやかな黒豚と、枕崎産かつおだしで炊き上げたご飯との二層にわたる美味しさをぜひ堪能あれ。

- 価格 / 800円
- 発売元 / JR九州リテール(株)
- ☎ 099(812)7666



45 黒豚弁当 ●鹿児島中央駅 ●

「鹿児島名産の黒豚」の脂身の少ないところを使用し、独自に調合した趣味噌ペースのタレに漬け込み、焼き上げた一品。ご飯も鹿児島県特産の「ひのひかり」を使用するこだわりを見せている。

- 価格 / 650円
- 発売元 / JR九州リテール(株)
- ☎ 099(812)7666



46 えびめし ●出水駅・川内駅・鹿児島中央駅 ●

東シナ海に繋がる不知火海でえびを捕る「ケタ打瀬網漁」は冬の風物詩として有名。その光景をイメージして作った駅弁です。乾燥エビで炊き上げた「エビ炊き込みご飯」は大評判。リニューアルして登場。



- 価格 / 900円
- 発売元 / (株)松栄軒
- ☎ 0996(62)0617
- http://shoeken.com

47 鹿児島美味満載「薩摩おごじょ弁当」 ●出水駅 ●

鹿児島の地産地消を主に作り上げた駅弁。黒豚、マグロ、きびなご、さつまあげ、県産和牛、スイートポテトなど、とことんこだわっています。「おごじょ」とは薩摩の女性ということから、女性が好む食材が豊富。

- 価格 / 1,100円
- 発売元 / (株)松栄軒
- ☎ 0996(62)0617
- http://shoeken.com



48 鹿児島黒豚赤ワインステーキ弁当 ●出水駅・川内駅・鹿児島中央駅 ●

出荷証明付「鹿児島県産黒豚」を使用。その黒豚肉を特製赤ワインソースに漬け込み焼き上げました。全国駅弁大会(東京)でも高い評価を受けている駅弁です。

- 価格 / 1,050円
- 発売元 / (株)松栄軒
- ☎ 0996(62)0617
- http://shoeken.com



49 鹿児島黒毛和牛牛めし ●出水駅 ●

鹿児島県は黒豚に続き、黒毛和牛生産日本一。その牛肉を特製オリジナル醤油を使用し、甘辛くすき焼き風に仕上げました。

- 価格 / 1,100円
- 発売元 / (株)松栄軒
- ☎ 0996(62)0617
- http://shoeken.com



50 百年の旅物語「かれい川」 ●嘉例川駅・特急「はやとの風」車内 ●

過去に「九州の駅弁ランキング」を三連覇した経験もある人気のお弁当。竹皮製のお弁当箱の中に「ガネ」と言われるさつま芋入りのてんぷらやコロッケ、椎茸と筍の載った味ご飯が詰められ、素材で懐かしい味わいです。

- 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九州の駅みどりの窓口、駅旅行センター、JR九州旅行支店で駅弁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。※特急「はやとの風2号」の鹿児島中央～隼人間では引換はできません。※事前に駅等で駅弁引換券のご購入ができません。※お客さま(九州外に在住の方など)はご旅行開始日の7日前までにJR九州旅行支店の予約支店(092-482-1489)までお問い合わせください。クレジットカード決済、またはお振込にて駅弁引換券の購入ができます。(送料はお客さまのご負担となります)
- 発売箇所 / 嘉例川駅(土・日・祝のみ、数量限定)
- 発売元 / 森の弁当やまだ屋 [イベント番号 666041]



マークの
見方

特定の列車の中で販売しています。

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」、JR九州旅行各支店で事前に「駅弁引換券」をご購入いただけます。

グランプリに初めてエントリした商品です。

グランプリに合わせて新しく開発された商品です。

※車内販売でお弁当をお求めになるお客さまは、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。※季節により食材が異なる場合もございます。