

熊本駅に新しい駅弁が登場！

調理師専門学校の学生が「熊本のおいしい」を集めた

「熊本きなっせ弁当」 を販売します！

JR 九州熊本駅では、2026 年 7 月から開催される「熊本デスティネーションキャンペーン」にむけて、熊本を盛り上げる企画を行います。学校法人常盤学園シェフパティシエ学院（熊本市中央区春竹町）の調理師養成科の学生の皆さまと、熊本が誇る豊かな食材をふんだんに使用したオリジナル駅弁を次のとおり数量限定で販売します。

ぜひこの機会に熊本の魅力が詰まった美味しい駅弁をご堪能ください。

- 1 販売日時 2026 年 2 月 25 日(水)11:00～、3 月 4 日(水)11:00～ ※売り切れ次第販売終了
- 2 場所 熊本駅コンコース
※新幹線改札口前に特設販売コーナーを設置します。
- 3 商品内容 商品名「熊本きなっせ弁当」（税込 2,000 円）50 個限定販売
- 4 その他 駅弁販売スペース横で同校パティシエ科の学生の皆さまが製作した焼き菓子（税込 500 円）を販売します。ぜひ一緒にご賞味ください。

**【商品イメージ】**

※実際の商品の盛り付けは異なる場合があります。

学生の皆さまが 1 人 1 枠ずつ、熊本の食材にこだわって企画しました。春の訪れを感じる彩り鮮やかな特別感あふれる駅弁に仕上げていただきました。

【お品書き】

- ・天草産真鯛柚庵焼き、梅人参、菜の花、出し巻き玉子
- ・さつまいもきんとん、牛乳寒〜苺ジャム添え〜
- ・タコ飯
- ・馬肉サラダ玉葱コロッケ・プチトマト添え、スナップエンドウ
- ・南関揚げ赤酢巻き寿司
- ・大根と筍の味噌グラタン、カリフラワー、車海老の旨煮
- ・益城産白米、阿蘇高菜漬け
- ・あか牛の八幡巻き、太平燕風焼売
- ・一文字ぐるぐる、からし蓮根豆腐、デコポンとワカメの和え物

～おすすめポイントのご紹介～



今回、シェフパティシエ学院調理師養成科のみなさまが製作した

『熊本きなっせ弁当』では、ひとつひとつに想いがこもっています！

おすすめポイントをご紹介します！

熊本きなっせ弁当

さつまいもきんとん
大津産のさつまいもの甘さに
金柑甘露煮の酸味と
ほろ苦さを重ね、
食後も軽やかな
上品な茶巾デザート。

牛乳寒
～苺ジャム添え～
やさしいミルクのコクある寒天に、
山鹿産の苺『ひのしずく』
手作りジャムの
甘酸っぱさを感じてほしいです。

タコ飯
天草産蛸を使用
蛸の食感と生姜の旨味を
お楽しみください！

**馬肉サラダ玉葱
コロッケ**
熊本ならではの馬肉を
豊富に使用、
芦北産サラダ玉ねぎの
甘みを活かしました。

**大根と筍の
味噌グラタン**
八方出汁が染みた大根に
白味噌のやさしい甘みが
寄り添い、梅麴と筍の食感が
春の気配を添える
和風グラタンです！

**南関あげ
赤酢巻き寿司**
出汁をたっぷり含んだ
南関あげを主役に
赤酢でまろやかに
春らしく華やかに
仕立てました！

**デコボンと
ワカメの和え物**
ぶるっ、シャキッ、
早春の味わい！
白木耳と新わかめ、
熊本産デコボンの
春のごちそう和え。

太平燕風焼売
熊本の郷土料理、太平燕！
あっさりとしたと味つけに
春雨、野菜を詰め込んだ
一品になっています。

あか牛の八幡巻き
くまとあか牛と
赤酒とやさしい甘みが
県産野菜と調和し
火の国ならではの
贅沢に仕上げています

その他、益城産米、天草産真鯛柚庵焼き、一文字ぐるぐる、からし蓮根豆腐、阿蘇高菜漬けなど

熊本にちなんだメニューを取り入れております。