

人吉球磨を感じる旅「かわせみ やませみ」

## 車内販売商品「'19 春のメニュー」について



まもなく運行開始2周年を迎える「かわせみ やませみ」。食材豊富な人吉球磨の旬を感じていただきたいという想いから、車内販売商品のメニューを四季毎に替えています。今回で8回目の変更となり、春メニューは2月2日からご提供します。「かわせみ やませみ」に乗って、春を感じにでかけませんか。

### ■球磨の四季彩弁当と郷土料理つぼん汁セット (※土日祝日のみ2号～数量限定販売)

「地元で採れた旬の食材で作るおばちゃん達の愛情弁当」をテーマに、郷土の家庭料理「ひまわり亭」に開発していただいたオリジナルのお弁当とお汁物のセット。今回は、「桃の節句」と「春の装いを感じるおもてなし」をイメージした目にも鮮やかな「おひな弁当」。節句のお祝いに太巻き寿司を、おかずには人吉球磨産の椎茸陣笠、きくらげの炒り煮など旬と人吉球磨の食を味わえる全8品。祭りや祝い事などで振舞われてきた人吉球磨地方に伝わる郷土料理「つぼん汁」もセットになっています。(地鶏の旨みと醤油がきいた野菜たっぷりの逸品です。)

焼き鰯の甘露煮

椎茸の陣笠

おひな三色ゼリー  
黒大豆・抹茶・牛乳寒天

酢蓮  
先の見通しが  
良いとされる縁起物

郷土料理「つぼん汁」  
9種類の具材が  
入った自慢の一品

花型だし巻き卵  
伊達巻風の  
優しい1品

鶏と山菜の炒り煮  
とり肉・にんじん・れんこん・  
人吉特産きくらげ等

地元のお米で握ったお結び三種  
菜の花おこわ(きくらげ入)、おひな太巻き、高菜梅塩むすび  
1セット(つぼん汁付): 1,300円

ふたを開けると、  
一気に「ワクワク・ドキドキ」幸せな  
気持ちになれるよう、  
「春の色」を散りばめました。

<事前予約について>

JR九州の主な駅にて「駅弁引換券」を発売中です。詳細は別紙をご参照ください。

## ■スイーツセット「くまのスイーツボックス」

【※土日祝日のみ2号～数量限定販売】

人吉球磨の豊富な果物を使った絶品スイーツのセット。「地元食材」と「旬」にこだわった人吉の名店「ポエム」の自信作。春のメニューは、人吉球磨の特産「いちご」を使った「タルト」と「ガナッシュ」の2種類のセット。車窓の景色と人吉の旬のスイーツをお楽しみください。



### 右：「莓のタルト」

人吉球磨産の莓「ゆうべに」を使ったタルト。さくさくの生地とカスタードクリーム、莓のハーモニーをお楽しみください。

### 左：「ガナッシュ」

バレンタインの時期にもおすすめのチョコケーキ「ガナッシュ」。ほろ苦さと甘さが絶妙にマッチした逸品です。

単品：720円 コーヒー1杯付：1,000円

## ■常時3銘柄が楽しめる「球磨焼酎」(平日：3号～6号、土日祝日：1号～6号で販売)

主原料はお米と人吉球磨のお水で、製造方法と貯蔵方法の違いから、「減圧」「常圧」「樽熟成」の3種類に分けられる球磨焼酎。車内では、28蔵元の中から、この3種類の焼酎を四季ごとに銘柄を替えてご提供しています。ぜひ味の違いをお楽しみください！次回は4月頃切り替わります。

### 現在ご提供中の3銘柄

減圧



松本酒造

「くま川下り」

常圧



堤酒造

「時代蔵八」

樽熟成



房の露

「樽しょう」



販売価格：1杯400円  
(水割り・ロック)

## 【別紙】

### ■ 「球磨の四季彩弁当と郷土料理つぼん汁セット」の事前予約について

※ 土日祝日ご利用分のみ（かわせみ やませみ1号を除く）の受付

(1) 予約方法：駅弁引換券のご購入

(2) 引換券販売箇所：JR 九州の主な駅「みどりの窓口」

※九州外のお客さまは、JR 九州法人旅行センター（旅の予約グループ）へお申し込みください。

(092-482-1489)

販売に際しては、申込み日等注意点もございますのでお問い合わせください。

(3) 引換箇所：「かわせみ やませみ」の車内（平日全便および土日祝日の1号は引換不可）

(4) その他

・払い戻しはできません。

・ご利用の5日前までにお申し込みください。

（JR九州法人旅行センター（旅の予約グループ）をご利用の場合は、7日前まで）

・設定除外日/毎週月～金（祝日は除く）、12月30日～1月3日

・「駅弁引換券」分とは別に、「かわせみ やませみ」車内でも数量限定で販売しています。



「かわせみ やませみ」の運転概要及び車内サービス等については、ホームページをご覧ください。

(<https://www.jrkyushu.co.jp/trains/kawasemiyamasemi/>)

かわせみやませみ

検索

