

2025年10月1日

JR九州フードサービス（株）

職人の技が際立つ！送料無料でお届けする テンジンシャトーハンテン うまや、天神華都飯店の“生おせち”予約開始

JR九州フードサービスでは、新しい年を迎えるにふさわしい特別なおせちをご用意しました。

毎年ご好評いただいている「うまや」と「天神華都飯店」の生おせちの予約受付を10月1日（水）より開始します。職人が心を込めて作った特製おせちを冷凍せず新鮮なまま送料無料でお届けします。



うまやの生おせち -九州厳選素材-

《二段重》数量限定 160 セット（3～4名様用）税込 30,000 円

九州7県の豊かな食材をふんだんに使用した、うまや特製の生おせちを数量限定で販売します。

うまや自慢の「九州産みつせ鶏の焼き鳥」、鯛の旨みと雲丹の香りが絶妙に絡む「長崎県産天然真鯛の雲丹焼き」、香ばしく焼き上げた鹿児島産鰻の蒲焼を贅沢に包み込んだ「うちのたまごのう巻き」、そして安納芋と隠し味にリンゴを使った後味フルーティーな「長崎県産安納芋きんとん」など、家族みんなで楽しめる贅沢なおせちです。

その他、九州産和牛や天草産車海老など九州の食の恵みを使用した、新年の食卓を華やかに彩る贅沢な逸品をぜひお楽しみください。

かつて街道を旅する人々を温かく迎えた「うまや」。この和みとおもてなしの心は空間の演出にも生かされています。九州の食材を使った炭火・創業料理を提供。厳選した素材を活かした料理は、年代問わず幅広い世代のお客さまにお楽しみいただけます。



華都の伝統 中華生おせち

《三段重》数量限定 50 セット (5~6 名様用) 税込 40,000 円

天神華都飯店は、2025 年春に新天地へ移転し新たにスタートしました。その記念すべき最初の生おせちを数量限定でご用意しました。30 余年の伝統を大切にしつつ、新たな風を感じる一品です。

華都飯店秘伝のソースで煮込んだ「フカヒレの姿煮」、XO 醬で仕上げた「熊本県産みやび鯛の XO 醬揚げ」、香り豊かな「タラバ蟹の唐辛子炒め」、そして五香粉で味付けした「鹿児島県産黒毛和牛のローストビーフ」など、贅沢な味わいが新年の食卓を華やかに彩ります。

その他、伊勢海老やカラスミなどの高級食材をふんだんに使用しました。華都飯店の伝統と革新が融合したおせちで、心ゆくまでご堪能ください。



中国料理研究家「馬遲伯昌」が、馬家の家庭の味をベースにした本格的な中華料理をもっと日本の方々に知ってもらいたいという思いから、1964 年東京・三田に「華都飯店」を開いたのが始まりの中華料理店。



ご予約・詳細は二次元コードから！

または、下記 URL から

● 駅長おすすめの e-MALL

https://e-shop.jrkyushu.co.jp/lp/jrfs_osechi