

2025年10月30日

FRESH
&
SPEEDY

新幹線荷物輸送サービス「はやっ!便」**獲れたて鹿児島食材フェア開催!**

JR九州フードサービスでは、新幹線荷物輸送サービス「はやっ!便」を活用したフェアを2025年11月4日から11月30日まで、うまや JR 博多シティ店と博多華都飯店(ハカタシャトーハンテン)にて開催いたします。獲れたての新鮮食材を鹿児島から博多まで新幹線で輸送し、特別メニューとして提供します。うまやでは「産地直送! 月日貝のレモンバター焼き」や「炭火で炙った一本釣り生カツオのたたき」、華都飯店では「タカエビと茄子のスパイス揚げ」など、お楽しみいただける一品です。ぜひこの機会にご来店ください。



うまや JR 博多シティ店



博多華都飯店

- 1 開催日時
2025年11月4日(火)～11月30日(日)
- 2 開催場所
 - ・うまや JR 博多シティ店：福岡市博多区博多駅中央街1-1 アミュプラザ博多 くうてん10F
 - ・博多華都飯店：福岡市博多区博多駅中央街1-1 アミュプラザ博多 くうてん9F
- 3 提供商品

<p>■うまや JR 博多シティ店</p> <ul style="list-style-type: none"> ・産地直送! 月日貝のレモンバター焼き 880円 ・幻の海老 タカエビの素揚げ 980円 ・炭火で炙った一本釣り生カツオのたたき 980円 	<p>■博多華都飯店</p> <ul style="list-style-type: none"> ・月日貝と季節野菜のセイロ蒸し ～豆鼓ソース～ 1,760円 ・タカエビと茄子のスパイス揚げ 1,980円
---	---
- 4 食材の特徴について
 - ・月日貝…月と日を思わせる二色の美しい殻を持ち、漁獲量が限られた希少な美しい二枚貝です。大きい貝柱は旨味が強くプリプリした食感が特徴です。
 - ・タカエビ…別名「薩摩の甘えび」と呼ばれます。鮮度が落ちやすく、地元以外ではほとんど流通していない幻のエビです。身はとろけるような食感で殻が柔らかいことが特徴です。
 - ・カツオたたき…一本釣りで釣り上げたカツオを活メにしました。冷凍をしていない生の状態で届く、他では味わえないカツオのたたきを、自慢の炭火で炙った一品です。
- 5 『はやっ!便』について



JR九州グループでは、物流課題の解決や環境負荷の軽減に向けた新たな輸送手段として、新幹線による荷物輸送を行っています。『はやっ!便』の活用により、遠方の産地から店舗までの即日輸送が実現し、高鮮度食材の提供が可能になりました。『はやっ!便』を使った輸送でお届けした、新鮮な鹿児島の食材をお楽しみください。