

駅には、美味しいものがある

九州の

駅弁

a box lunch
BEST37

日本に鉄道が開通したのが、明治5年のこと。
新橋―横浜間、2時間弱ほどの距離でした。
それから13年後、上野―宇都宮間に
鉄道が開通したとき、
日本で初めての駅弁が宇都宮駅で発売。
それは、お握りと沢庵を竹の皮で

包んだだけのシンプルなものでした。
あれから、およそ120年。
鉄道の進歩と共に成長し続けてきた駅弁。
その土地ならではの旬の素材を詰め込んだ、
個性豊かな駅弁が
九州各地に勢揃いしました。

製造: 九州旅客鉄道株式会社

九州鉄道営業会

賞味期限: 平成 **17. 1. 31**

福岡地区

【つばめ弁当①】特急「リレーつばめ」車内、博多駅、鹿児島中央駅

リレーつばめ車内を中心に販売しているお弁当。シンプルな素材を活かした手作りの味がキャッチフレーズで、季節ごとの沿線の味を集めています。中身は経木の仕切りで4分割されお品書きが付く。内容は季節で変化。

- 価格/1,000円
- 販売箇所/特急「リレーつばめ」車内、博多駅、鹿児島中央駅
- 発売元/博多鉄道構内営業(寿軒)
- 電話/☎092(431)0331



北九州地区

【かしわめしおろお⑥】特急「ソニック」特急「有明」車内、折尾駅他



※立ち寄りは折尾駅5番ホームのみ

大正10年発売。今では九州を代表する駅弁に数えられ、伝統の味を守り続けている。独特の方法で採り出した鶏スープに「秘伝の調味料」を加え炊き上げた味わい深いご飯。三色の盛り付けも鮮やか。

- 価格/945円(車内販売950円)
- 販売箇所/特急ソニック大分方面行き車内※(車販販売員に注文必要)、特急「有明」車内※(車販販売員に注文必要)、折尾駅、黒崎駅(以下の駅は735円の「かしわめし」のみ取扱。八幡駅、戸畑駅、若松駅、直方駅、赤間駅、東郷駅、福岡駅)
- 発売元/東筑軒 ■ 電話/☎093(601)2345 <http://www.tochikuken.co.jp/>



【ゆふいんの森弁当②】特急「ゆふいんの森号」車内

ゆふいん料理研究会とJR九州の客室乗務員、博多寿軒が共同開発した車内限定販売のお弁当。湯布院米や湯布院産の野菜をふんだんに使用、季節ごとに内容を少しずつ変え、季節ごとの風味を閉じ込めた上品なお弁当。

- 価格/1,200円
- 販売箇所/特急「ゆふいんの森号」車内
- 発売元/博多鉄道構内営業(寿軒)
- 電話/☎092(431)0331



【はかた地どり弁当(五目寿司)⑦】

新登場 要予約

特定JAS認定地鶏肉の「はかた地どり」を使った新製品(16年9月発売)で予約販売のみの限定品。五目寿司の上には、昔ながらのコクとうまさ、歯ごたえのあるはかた地どりの照焼きスライスをトッピング。

- 価格/1,050円
- 受取箇所/折尾駅、黒崎駅、八幡駅、戸畑駅、若松駅、直方駅、赤間駅、東郷駅、福岡駅
- 発売元/東筑軒
- 予約電話/☎093(601)2345 <http://www.tochikuken.co.jp/>



【明太子付き弁当③】博多駅

「旅弁(とらべん)」の元祖。その名の通り、お弁当とは別の箱に博多名物の明太子が丸々ついている、インパクト大のお弁当。会津のこしひかりのごはんの上に、お好みで明太子を乗せるもよし、明太子はお土産にしてもよし。

- 価格/1,050円
- 販売箇所/博多駅
- 発売元/ジェイアール九州トラベルフーズ(ドゥイットナウ)
- 電話/092(411)6290



【あなごちらし寿し(箱寿し)⑧】小倉駅

昭和40年に全国2駅のみの珍しい弁当として発売。穴子を素焼きにしたものを、照り汁でじっくり煮込み、散らしサイズに刻みこみ、錦糸玉子とからむように盛り付けた。酢飯と照り汁が馴染むように工夫した箱寿司。

- 価格/1,050円
- 販売箇所/小倉駅
- 発売元/北九州駅弁当
- 電話/☎093(531)0036 <http://www.k-ekibento.co.jp/>



【焼き鯖高菜巻④】博多駅

新しいスタイルの駅弁「旅弁(とらべん)」シリーズの一つ。焼き鯖をごはんで包み、さらに香りあふれる高級高菜で巻いた逸品。その3つの味の絶妙なバランスは一度食べたらかせになりそう。ちょうどいいサイズの6個入り。



- 価格/800円
- 販売箇所/博多駅
- 発売元/ジェイアール九州トラベルフーズ(ドゥイットナウ)
- 電話/☎092(411)6290

【うにめし⑨】小倉駅

関門名物のウニを使って昭和56年に発売。うにめしの風味をこわさず、色合い良く、ふっくらと炊き上げるのは、熟練の職人ならではの。貝柱フライ、鯖の味噌焼き、子持ちイカ煮などの関門の海の幸を揃えている。

- 価格/1,050円
- 販売箇所/小倉駅
- 発売元/北九州駅弁当
- 電話/☎093(531)0036 <http://www.k-ekibento.co.jp/>



【たいらぎ寿司⑤】特急「リレーつばめ」特急「有明」車内、大牟田駅

大牟田の名産品タイラギのわたを、ご飯に炊き込み混ぜ合わせ、この貝柱をいろいろな具の上にのせた、タイラギ貝をふんだんに使って作った今までにない駅弁。

- 価格/800円
- 販売箇所/特急「リレーつばめ」車内 ※(車販販売員に注文必要)・特急「有明」車内※(車販販売員に注文必要)、大牟田駅
- 発売元/大牟田駅弁
- 電話/☎0944(52)2516



【しゃこ寿司⑩】特急「ソニック」車内、行橋駅

期間限定(10月下旬~5月末)



全国2番目の珍しい「しゃこ」の弁当。京風弁当を思わせる美しい盛り付けで、すし飯の上にしゃこを4尾のせて、色とりどりの副食をあしらっている。しゃこの旬の時期に合わせた、季節限定品。

- 価格/950円
- 販売箇所/特急「ソニック」車内※(車販販売員に注文必要)、行橋駅
- 発売元/小松商店
- 電話/☎0930(23)0044



●マークの見方



特定の列車の中で販売しています



特定の列車の中でご注文いただけます

※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、車内販売の販売員にご注文ください。なお、時間帯によっては、ご注文の品がご用意できない場合もございます。ご了承ください。

熊本地区

【たこ壺めし⑪】 特急「リレーつばめ」車内、熊本駅

たこつぼ型の容器がユニーク。干しタコの戻し汁で炊き、天草産の干しタコをたっぷり混ぜた御飯の上に、人参・ゴボウ・ヒジキ、細かく刻んだ天日干しタコが乗る。食べたあと容器を記念に持ち帰るのも楽しい。

- 価格/940円
- 販売箇所/特急「リレーつばめ」車内※(車販販売員に注文必須)、熊本駅
- 発売元/音羽屋
- 電話/☎096(354)2345
- http://otowaya.pure.cc/



鹿児島地区

【えびめし⑫】 出水駅

出水の不知火海で捕れる名物のエビを材料として開発された、全国でも希少な駅弁。むきえびを刻んで、たっぷり混ぜた炊き込みご飯の上に、さらに身をむいたえびが載る、えびの香りと風味をたっぷり楽しめる駅弁。



- 価格/800円
- 販売箇所/出水駅
- 発売元/出水駅鉄道構内営業
- 電話/☎0996(62)0617



【あさりめし⑬】 特急「リレーつばめ」九州横断特急車内、熊本駅

有明海の新鮮なアサリをベースに仕上げたお弁当で、オリジナルの貝型容器に詰め合わせている。有明海のアサリの不漁で一時的に生産中止していたが、九州新幹線開業を記念し復刻させたかつての看板商品。

- 価格/630円
- 販売箇所/特急「リレーつばめ」※(車販販売員に注文必須)九州横断特急車内※(車販販売員に注文必須)、熊本駅
- 発売元/音羽屋
- 電話/☎096(354)2345
- http://otowaya.pure.cc/



【いかめし⑭】 出水駅

期間限定(10~4月末)

東シナ海で採れたイカに、炒めた餅米を詰め込み、独自に開発したタレでじっくり炊き込んだ「いかめし」。食べやすい一口サイズにカットし、おかずもすべて手作りにこだわった。イカの取獲にあわせて期間限定販売。



- 価格/730円
- 販売箇所/出水駅
- 発売元/出水駅鉄道構内営業
- 電話/☎0996(62)0617



【栗めし⑮】 九州横断特急車内、人吉駅

1965(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の人気駅弁の一つに数えられる。ふたを開けた瞬間目に入る、甘い人吉盆地産の栗が食欲を一層そそってくる。



- 価格/890円
- 販売箇所/九州横断特急4・6・8号車内(その他は車内で注文)、人吉駅
- 発売元/人吉駅弁やまくち
- 電話/☎0966(22)5235



【特上うなぎ弁当⑯】 川内駅

要予約

特産品の川内うなぎを使った駅弁で、予約販売のみの限定品。ずっしりとした弁当箱の厚さの秘密は、ごはんの中にもう1層うなぎが敷き詰められた2層構造。これにより、ごはんとうなぎを程よく食べあわせる事ができる満足な弁当。

- 価格/1,300円
- 販売箇所/川内駅
- 発売元/川内駅鉄道構内(有)
- 予約電話/☎0996(22)2636



【とろろ麦めし⑰】 人吉駅

新登場

釜飯の容器に詰められた麦めしの上には「とろろ」、さらにトロリとした温泉玉子。玉子ととろろをかき混ぜ、好みで醤油で味つけしながら食べる、今までにないスタイルの駅弁。甘辛く煮た椎茸と奈良漬もよく合う。(10月下旬 発売開始予定)

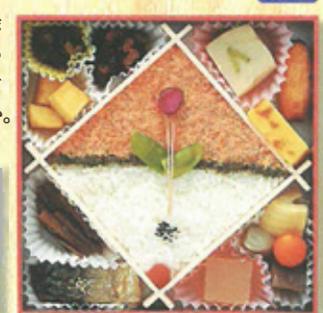
- 価格/1,000円(お茶つき)
- 販売箇所/人吉駅
- 発売元/人吉駅弁やまくち
- 電話/☎0966(22)5235



【べっぴんさん⑱】 特急「リレーつばめ」車内、川内駅

じきや高野豆腐といった低カロリーで栄養価の高い素材を使い、食材が体をきれいにすることからネーミングされた弁当。ごはんの上に花が咲き、見た目も華やか。

- 価格/820円
- 販売箇所/特急「リレーつばめ」車内、川内駅
- 発売元/川内駅鉄道構内(有)
- 電話/☎0996(22)2636



【鮎屋三代⑲】 九州横断特急・特急「くまがわ」車内、新八代駅、八代駅

九州新幹線開業に合わせて2004年春に誕生。製造元が地元で三代百年続く鮎問屋である事からネーミング。清流川辺川・球磨川の天然鮎を使用し、焼鮎で出汁を取った放込御飯の上に、ほんのり甘い鮎甘露煮が載っている。

- 価格/1,050円
- 販売箇所/九州横断特急1号車内(その他は車内で注文)・特急「くまがわ」1号車内(その他は車内で注文)、新八代駅、八代駅
- 発売元/鮎の老舗より藤
- 電話/☎0965(33)1145
- http://www.yt.net.or.jp/yorifuji/



【百年の旅物語「かれい川」⑳】 特急「はやとの風」車内、嘉例川駅

特急「はやとの風」登場を記念して、2004年春に誕生。竹皮製の容器には、味御飯の上に、椎茸と筍の煮物、コロッケ、さつま芋の天ぷらなどの地元の素材を載せ、素材で懐かしい味わいを出している。

- 価格/1,050円
- 引換箇所/特急「はやとの風」車内(火~日曜限定)
- 販売箇所/特急「はやとの風」車内(金~日曜・祝日限定)、嘉例川駅(土・日曜限定)
- 発売元/森の弁当やまだ屋

マルス666041



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」、ジョイロード各支店で事前に「駅弁引換券」をご購入いただけます。

長崎地区

【高菜弁当②④】佐世保駅

長崎県特産の高菜を使った弁当。高菜の古漬の油炒め、鶏そぼろ、錦糸卵で美しい3色飯に。右半分には素朴な味わいのおかず。ご飯とおかずの程よい味のバランスが取れた駅弁。

- 価格/1,050円
- 販売箇所/佐世保駅
- 発売元/松信軒
- 電話/☎0956(23)6721



【平戸南蛮あごめし②⑤】佐世保駅

長崎県の特産品、あご(トビウオ)を使ったユニークな弁当。あごだし醤油味のごはんの上に乗ったあごはかみ締めると味が出る。そのあごの味がなぜか郷愁をさそう一品。

- 価格/700円
- 販売箇所/佐世保駅
- 発売元/松信軒
- 電話/☎0956(23)6721



【きびなご寿司②①】鹿児島中央駅

平成16年3月の新幹線開業に合わせて誕生。東シナ海で採れた新鮮なきびなご(きびなご)を使用。職人のこだわりで、風味を損なわないように包丁を使わず手でさばき、酢と塩でしめて、押し寿司に仕上げた珍しい駅弁。



- 価格/840円 ■ 販売箇所/鹿児島中央駅
- 発売元/ジェイアール九州トラベルフーズ(大漁詣)
- 電話/☎099(286)4516

【黒豚めし②②】鹿児島中央駅

鹿児島県産の鶏を使用した炊き込みご飯の上に、鹿児島県産の黒豚のバラ肉をコトコト長時間煮込んで、スライスして乗せている。その他、さつまあげ、煮物に用いた野菜など鹿児島の食材にこだわった弁当。



- 価格/1,000円 ■ 販売箇所/鹿児島中央駅
- 発売元/ジェイアール九州トラベルフーズ(サイトウ) ■ 電話/☎099(286)4516

【板前献立②③】指宿駅

「なのはなDX」の運転開始に合わせて2004年春に誕生。黒豚の角煮、カツオの腹皮の木の芽焼き、きびなごなど指宿周辺で採れた特産品15種(前後、季節により異なります)が詰まった、鹿児島のおいしさ満載の弁当。



- 価格/1,000円 ■ 販売・引換箇所/指宿駅キヨスク(9:30~18:00 水曜日除く) ■ 発売元/四季彩料理 青葉 ■ 電話/☎0993(22)3356(水曜日定休)

【卓袱弁当②⑥】長崎駅

長崎の高級料理「卓袱」(しっぽく)をテーマに開発された名物弁当。鳥そぼろと玉子そぼろのご飯に、長崎天ぷらや豚角煮、ぶりの照り焼きやじゃがいも佃煮など、卓袱料理の要素を上手にとりこんでいる。



- 価格/1,300円 ■ 販売箇所/長崎駅
- 発売元/ジェイアール九州トラベルフーズ
- 電話/☎095(822)5304

【中華弁当②⑦】長崎駅

横浜、神戸に並ぶ新地中華街を持つ、長崎らしい弁当として作られた。中身は左1/3にうめぼしが乗った白飯。右2/3に、長崎の中華料理の要素をぎっしり詰め込んだ、おかず盛り沢山の弁当。



- 価格/870円
- 販売箇所/長崎駅
- 発売元/ジェイアール九州トラベルフーズ
- 電話/☎095(822)5304

郵便はがき

8 1 2 8 7 9 9

お手数ですが、50円切手を貼って投函してください

博多郵便局留
JR九州「九州の駅弁」係

ご住所	□□□□□□□□		
ふりがな お名前			年齢 歳
電話番号	()		
性別	男性	女性	ご職業

キリトリ線

佐賀地区



【長崎街道焼麦弁当⑳】 特急「リレーつばめ」・特急「かもめ」・特急「みどり」・特急「有明」車内、鳥栖駅

大正2年、日本で最初に販売を開始した「かしわめし」と、長崎の中華料理専門店の指導で昭和31年に誕生した鳥栖名物「焼麦」(シャオマイ)。この二つを同時に味わえる豪華な一折。他に焼麦のみなど数種類ある。



■ 価格/850円 ■ 販売箇所/特急「リレーつばめ」*(車販販売員に注文必要)・特急「かもめ」・特急「みどり」・特急「有明」車内、鳥栖駅
■ 発売元/中央軒 ■ 電話/☎0942(82)3166



【香草物語㉑】 特急「リレーつばめ」・特急「ゆふいんの森」車内、鳥栖駅

「ゆふいんの森」の車内販売用に開発された弁当。12分割された中身は、3種類のご飯と、7種類のハーブをふだんに使ったおかず、そして、デザート、漬物。おいしいものを少しずつ味わいたい方におすすめ。



■ 価格/850円 ■ 販売箇所/特急「リレーつばめ」車内*(車販販売員に注文必要)・特急「ゆふいんの森」車内*(車販販売員に注文必要)、鳥栖駅
■ 発売元/中央軒 ■ 電話/☎0942(82)3166
<http://www.tosucci.or.jp/kigyou/chuohken/>



【錦弁当㉒】 佐賀駅

佐賀の織物・佐賀錦をイメージした駅弁。ご飯は白米、赤飯に、タラバ蟹肉で鮮やかに彩られたカニちらし寿司の3種で、ボリュームたっぷり。海老、蒲鉾、卵焼き、旬などおかずも充実している。



■ 価格/940円 ■ 販売箇所/佐賀駅
■ 発売元/佐賀駅構内営業(新玉)
■ 電話/☎0952(31)1212
<http://www.bunbun.ne.jp/~paw/aratama.htm>



【特製有田焼き容器入り佐賀名産ちらし寿司㉓】 佐賀駅

特製の有田焼容器(小ぶりなどんぶりに)佐賀米、有明海苔、佐賀蓮根、有明産海茸の粕漬。季節により有明ツゴロウ蒲焼など佐賀を代表する品々で美しく飾ったちらし寿司。容器は自宅で使ってもいい美しさ。



■ 価格/1,050円
■ 販売箇所/佐賀駅
■ 発売元/佐賀駅構内営業(新玉)
■ 電話/☎0952(31)1212
<http://www.bunbun.ne.jp/~paw/aratama.htm>

あなたが選ぶ、九州の駅弁ランキング! アンケート&エッセイ募集中!

このパンフレットにご紹介した駅弁を対象に、「駅弁ランキング」アンケートを募集中! 併せて、新しい駅弁のアイデアや、駅弁にまつわるエッセイも募集します。豪華賞品もご用意しています!

●「九州の駅弁」ランキング アンケート●

このパンフレットに掲載している駅弁を食べて、アンケートにお答えください。

食べた駅弁の番号と名前

番号 駅弁名

この駅弁の感想をお聞かせください

Q1. 味について3つの中から該当するものに○をつけてください

美味い 普通 不味い

Q2. 郷土色のこだわり、素材へのこだわりなどについて3つの中から該当するものに○をつけてください

こだわり強し 普通 こだわり不足

Q3. パッケージデザイン(弁当の包み紙)やお弁当箱のデザインについて3つの中から該当するものに○をつけてください

抜群! 普通 ダサい

Q4. 総合評価を下記の基準を参考に判定し、☆を塗りつぶしてください。また、コメント欄に感想をご記入ください。



●評価基準

- 3つ星...素晴らしい! 食べなきゃ、損!
- 2つ星...満足。知人にも紹介したい。
- 1つ星...悪くはない。が、いまひとつ何か不足...
- 評価に値せず...星には色を塗らず、コメント欄にご意見をご記入ください。

コメント欄(ご意見をご記入ください)

【九州の駅弁】ランキングアンケート募集中!

- 応募方法/左のハガキのアンケートにお答えいただき、必要事項をご記入のうえ切り取って切手を貼って投函してください。
 - 応募締切/平成17年1月31日(当日消印有効)
 - 賞品/抽選で100名様に宿泊券やJR旅行券、九州の名産品のいずれかを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。

【私の駅弁レシピ】大募集!

「私だったらこんな駅弁をつくりたい!」新しい駅弁のレシピをご提案ください。優秀作品は実際に商品化し、発表させていただきます!

【想い出の味】エッセイ大募集!

「昔お父さんが買ってくれたあの駅弁の味が忘れられない...」想い出の駅弁の味をエピソードも添えてご応募ください。(400字以内)

応募方法

- 「私の駅弁レシピ」「思い出の味」ともに応募は封書にてお願いいたします。応募の際は、住所・氏名・年齢・職業・性別・電話番号を明記してください。※お弁当のイラストやイメージ写真などを添えていただければ、商品化の際に参考にさせていただきます。※写真、イラストなどはご返却できませんのでご注意ください。
- 応募締切/平成17年1月31日(当日消印有効)
 - 賞・賞品(両部門共通)/
最優秀賞.....デジタルビデオカメラ.....1名様
優秀賞.....デジタルカメラ.....1名様
ラッキー賞(抽選).....JR九州旅行券・食事券.....10名様
 - 応募先/福岡市博多区博多郵便局留〒812-8799 JR九州「九州の駅弁」係
- ※賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

インターネットからも、「駅弁ランキング」にご応募できます
<http://www.jrkyushu.co.jp/ekiben/>

■ お問い合わせ/九州旅客鉄道株式会社営業部販売一課 ☎ 092(474)0278
社団法人九州鉄道営業会 ☎ 092(431)4317(共に月~金9:00~18:00・祝日除く)

宮崎地区

【日向鶏弁当⑳】宮崎駅

一般のプロイラー鶏肉と比べ脂肪分、コレステロールが少なくヘルシーな日向鶏を使った宮崎発祥の「チキン南蛮弁当」。オリジナルのタルタルソースが絶妙な旨さ。



■ 価格/650円 ■ 販売箇所/宮崎駅
 ■ 発売元/宮崎駅弁当
 ■ 電話/☎0985(24)2913

【椎茸めし㉓】特急「にちりん」車内、宮崎駅

メインのシイタケは、宮崎県産の肉厚で良質な乾シイタケを厳選、水で戻して煮汁で煮たもの。鶏ガラスープの炊き込み御飯の上に鶏そぼろ、肉厚のスライスしいたけ、錦糸卵で3色飯に彩られている。ボリューム違いの720円と920円があり、「にちりん」車内では920円を取り扱っている。

■ 価格/720円(写真)・920円(車内)
 ■ 販売箇所/特急「にちりん」車内、宮崎駅
 ■ 発売元/宮崎駅弁当
 ■ 電話/☎0985(24)2913



【かしわめし㉔】都城駅、西都城駅

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る。

■ 価格/720円
 ■ 販売箇所/都城駅、西都城駅前
 ■ 発売元/せとやま弁当
 ■ 電話/☎0986(22)1000
<http://www.btmv.ne.jp/setoyama/>



【盆地の牛めし㉕】西都城駅

都城は全国有数の肉用牛の生産を誇る。その地元の特産を活かした弁当。醤油味に味付けされたご飯の上に甘辛くローストスライスした地元の牛肉が4~5切、錦糸卵、椎茸、ブロッコリーで彩を添え、コロッケ、なますのおかずが付いている。



■ 価格/720円 ■ 販売箇所/西都城駅前
 ■ 発売元/せとやま弁当
 ■ 電話/☎0986(22)1000
<http://www.btmv.ne.jp/setoyama/>

大分地区

【椎茸弁当㉖】特急「ソニック」車内、別府駅、大分駅

1994年に開催した「しいたけ弁当コンクール」のアイデアをもとに製作したお弁当。しいたけがふんだんに使われ、椎茸おにぎり、椎茸の軍艦巻き、中央に唐揚げや卵焼き、昆布等のおかずを配置。



■ 価格/1,000円
 ■ 販売箇所/特急「ソニック」車内※(車販販売員に注文必要)、別府駅、大分駅
 ■ 発売元/梅乃家
 ■ 電話/097(535)1011

【豊後さば寿司㉗】特急「ソニック」車内、別府駅、大分駅

あぶらが乗った厚い身のさばに、秘伝の寿司酢で昆布の旨みをしっとりとしみ込ませた独特の味。そのプリプリの食感はお土産品としても喜ばれる一品。



■ 価格/1,300円
 ■ 販売箇所/特急「ソニック」車内※(車販販売員に注文必要)、別府駅、大分駅
 ■ 発売元/梅乃家
 ■ 電話/097(535)1011

九州駅弁マップ



駅弁が駅で予約できます

人気の駅弁や数に限りがあるお弁当は発売駅で必ず購入できるとは限りません。事前予約のマークの付いた駅弁は、JR九州の駅「みどりの窓口」、ジョイロード各支店で事前に「駅弁引換券」をご購入いただけます(利用日の2日前まで発売)。きっぷと一緒に買い求めください。

価格は全て消費税込みです

●マークの見方



特定の列車の中で販売しています



特定の列車の中でご注文いただけます



駅ホームで売り子さんか販売しています



駅「みどりの窓口」、ジョイロード各支店で事前に「駅弁引換券」をご購入いただけます。

※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、車内販売の販売員にご注文ください。なお、時間帯によっては、ご注文の品がご用意できない場合もございます。ご了承ください。