

九州の駅弁

a box lunch
BEST 50

あなたが選ぶ駅弁ランキン

九州の豊穣な土地で育った食材を
地元ならではの味わいでふんだんに
盛り込んだ数々の駅弁たち。
手間ひまかけて作られた駅弁は
ご当地自慢の美味しさばかり。

もちろん、どこで食べても
その美味しさは変わらないけれど
とりわけ列車の中での味わう駅弁は格別。
車窓を眺めて、駅弁に舌鼓。
列車の旅の醍醐味を味わいませんか。



製造：九州旅客鉄道株式会社
社団法人 九州鉄道営業会
賞味期限：平成 20. 1. 31

JR
JR九州



駅弁と車窓

日田彦山線の旅

城野～夜明

分け入って分け入って
霊峰・英彦山を潜れば
棚田広がる山村

北九州から産炭地の栄華を誇った筑豊の夢の跡を辿り、列車は山をすんざん分け入って霊峰・英彦山をめざします。行く手には全長4380mの釧路岳トンネル。長い闇を抜けると、そこには東峰村の美しい風景が広がっています。網の目のように広がる棚田。小川に架かる小橋。懐かしい木造校舎。山里を眺めながら列車でいただく駅弁は、一段と滋味豊かなり。

① レトロ浪漫弁当 小倉駅

1997年販売開始、JR門司港のレトロ観光開始とともに閑門の名産をタップリと彩りよく入れ、海峡の香りをお届けしています。白飯、うにめし、桜寿し、わかめご飯の型押し4種に、河豚の唐揚げ等海の幸を添えました。パッケージは日本大阪商船をデザイン化。

- 価格／940円
- 販売箇所／小倉駅
- 発売元／北九州駅弁当株式会社
- 電話／093(531)0036

初
エントリー**② 無法松べんとう 小倉駅**

「無法松」は小倉祇園太鼓で知られる九州男児の代表。車夫の富島松五郎こと、無法松。腰に弁当をつけて走る姿をイメージしました。竹を模した容器に銀杏、キクラゲを混ぜた山菜風のおこわに海の幸、山の幸のおかず、太鼓は特製かまぼこ、バチはイカダゴボウ、焼鳥、子持イカで荒々しさを出しています。

- 価格／840円
- 販売箇所／小倉駅
- 発売元／北九州駅弁当株式会社
- 電話／093(531)0036

初
エントリー**③ 駒舎竹籠弁當 小倉駅、博多駅**

旅情ある竹籠に季節替わりのおにぎりが2ヶ。合馬の筍煮や自家製串黒こんにゃく煮等、地元食材にこだわり、素朴感を演出。昔懐かしい駅の風情を感じさせる駅弁です。

- 価格／800円
- 販売箇所／小倉駅、博多駅
- 発売元／北九州駅弁当株式会社
- 電話／093(531)0036

季節替わりおにぎり
(春) 3月～5月 筈ご飯おにぎり
(夏) 6月～8月 わさび飯おにぎり
(秋) 9月～11月 松茸ご飯おにぎり
(冬) 12月～2月 かにめしおにぎり



新商品

④ 玄界灘 海の幸(押し寿司) 黒崎駅・折尾駅

九州を代表する「かしわめし」の東筑軒による押し寿司の弁当。穴子と海老の2種類の寿司はシャリにも一工夫。海の幸満載のおかず、かっぱ巻きも美味。



(数に限りがあります。事前予約をおすすめします)

- 価格／1,100円
- 販売箇所／黒崎駅・折尾駅
- 発売元／東筑軒
- 電話／093(601)2345 <http://www.tochikiken.co.jp/>

⑤ 大名道中駕籠 黒崎駅、折尾駅、特急「ソニック」車内

紙製の豪華な大名駕籠に東筑軒伝統の味「かしわめし」と豊富な野菜やお弁当に欠かせない卵焼き、鶏の唐揚げなどが彩りよく入っている。二段重でお土産にも人気。



- 価格／1,000円
- 販売箇所／特急ソニック車内
- ※(客室乗務員に注文必要)、折尾駅、黒崎駅
- 発売元／東筑軒
- 電話／093(601)2345 <http://www.tochikiken.co.jp/>

⑥ 鯖棒寿司 黒崎駅、折尾駅、福間駅、若松駅、直方駅

玄界灘の荒波と四季折々の水温にもまれ育まれた真鯖を、厳選して吟味し調理した郷土色豊かな逸品です。活きた真鯖と、ごはんと、酢が見事なおいしさをひき出しあい、やさしく包み込んだ鯖棒寿司です。



- 価格／900円
- 販売箇所／黒崎駅、折尾駅、福間駅、若松駅、直方駅
- 発売元／東筑軒
- 電話／093(601)2345 <http://www.tochikiken.co.jp/>

⑦ 海老天むす弁当 博多駅

海老の天ぷらを包み込んだおにぎりは噛みしめると海老の甘さと葉唐辛子が絶妙なバランス。甘辛く煮込んだ手羽先、玉子焼、博多のがめ煮、焼き鯛、カニカマの天ぷら、赤カブの漬物など彩り豊かな食材を竹籠容器に盛りこんだ、具だくさん弁当。



- 価格／840円
- 販売箇所／博多駅
- 発売元／ジェイアール九州フードサービス
- 電話／092(452)5777

**⑧ 娘てまり 博多駅**

昔ながらのウィンナーや津唐の鯖浜焼き、博多のがめ煮、地鶏のみそ煮など懐かしい味をかわいらしく5種類の「てまり」ご飯と一緒にいっぱいに盛り付けました。容器は竹籠を使用し、中も外もかわいいお弁当です。



- 価格／840円
- 販売箇所／博多駅
- 発売元／ジェイアール九州フードサービス
- 電話／092(452)5777

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。

⑨ つばめ弁当

特急「リレーフばめ」車内、博多駅
鹿児島中央駅



福岡の筑前煮、熊本の高菜、鹿児島の豚などリレーフばめにちなんだ沿線の味がふんだんに盛り込まれている。シンプルな素材を生かした手作りの味が懐かしい。

■価格／1,000円

■販売箇所／特急「リレーフばめ」車内、博多駅
鹿児島中央駅
■発売元／寿軒・にしら弁当
■電話／☎092(431)0331(寿軒)
☎0996(22)2636(にしら弁当)



⑩ 九州の彩 博多駅

辛子明太(福岡)、蓮根(佐賀)、豚(鹿児島)、山女(大分)等九州各県の味が楽しめるこだわりの駅弁。



■価格／1,200円

■販売箇所／博多駅
■発売元／寿軒
■電話／☎092(431)0331



⑪ ゆふいんの森弁当 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。由布院米や由布院の野菜をふんだんに使用、季節ごとに内容を少しづつ変え、季節ごとの風味を閉じ込めた上品なお弁当。

■価格／1,200円

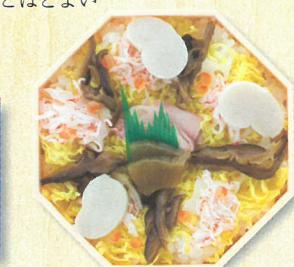
■販売箇所／特急「ゆふいんの森号」車内
■発売元／寿軒
■電話／☎092(431)0331



⑫ たいらぎ寿し 大牟田駅



2~3年塩漬けにしたタイラギのわたをご飯と一緒に炊き、酢でしめたお寿司。コリコリとした歯ごたえとほどよい塩加減がご飯にマッチします。



⑬ 香草物語

特急「リレーフばめ」車内、
特急「ゆふいんの森号」車内、久留米駅



「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種類のハーブをふん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「リレーフばめ」車内※(客室乗務員に注文必要)・
特急「ゆふいんの森号」車内※(客室乗務員に注文必要)、久留米駅
■発売元／(株)中央軒 ■電話／☎0942(82)3166
<http://www.tosucci.or.jp/kigyou/chuohken/>



初めてエントリーした商品です。

新しく開発された商品です。

⑭ あさりめし(鳥栖) 鳥栖駅

新商品

国内産のあさりを独自にしぐれ煮にし、オリジナルのごはんの上にトッピングしました。海の香りたっぷりの新商品です。



⑮ 長崎街道焼麦弁当

特急「リレーフばめ」
特急「かもめ」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「リレーフばめ」※(客室乗務員に注文必要)・特急「かもめ」車内、鳥栖駅
■発売元／(株)中央軒 ■電話／☎0942(82)3166



⑯ 特製有田焼容器入り 佐賀名産ちらし寿司 佐賀駅



特製の有田焼容器に佐賀米、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／1,260円
■販売箇所／佐賀駅
■発売元／新玉
■電話／☎0952(31)1212



⑰ 佐賀みつせ鶏とりトロ弁当 佐賀駅



「みつせ鶏」は適度の歯ごたえと脂の入った旨みを味わえる貴重なお肉です。「とりトロ弁当」はみつせ鶏のかしわ飯と当社オリジナルのたれで照り焼きにした、とりトロと両方一度に味わえます。

■価格／730円
■販売箇所／佐賀駅
■発売元／新玉
■電話／☎0952(31)1212



⑱ 錦弁当 佐賀駅



かにしし、おこわ、白飯の3色のご飯にみつせ鶏、若楠ポークなどで佐賀の伝統織物佐賀錦の華やかさを演出しました。

■価格／940円
■販売箇所／佐賀駅
■発売元／新玉
■電話／☎0952(31)1212



*車内販売でお弁当をお求めになるお客様は、列車乗車後、客室乗務員にご注文ください。
なお、時間帯によっては、販売していない場合もございます。ご了承ください。



駅弁と車窓
大村線の旅
早岐～諫早

あかあかと
車窓いっぱい
大村湾の海燃える

波穏やかな大村湾の海岸線を走り抜ける大村線。車窓と駅弁を楽しむならば、何が何でも海側の席に陣取りましょう。下り列車ならば進行方向に向かって右側です。お昼時でもきらきらと輝く海が続きますが、夕暮れ時は壮大な自然のドラマ。島影一つない海原が刻一刻と赤みを帯び、やがて夕陽が海に溶け出すように沈み、その残照が大村湾すべてを赤々と染め上げます。

19 元祖レモンステーキ弁当 佐世保駅

佐世保の老舗レストラン「門」により40年前初めて手がけられたレモンステーキ。上品な酸味のレモンソースをたっぷりとかけて、柔らかくタレ焼きにした地元産の黒毛和牛は絶品。



- 価格／1,100円
- 販売箇所／佐世保駅
- 発売元／松信軒
- 電話／0956(23)6721

20 平戸南蛮あごめし 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飯の上に乗ったあごは噛みしめると味が出る。そのあごの味がなぜか郷愁を誘う一品。



- 価格／750円
- 販売箇所／佐世保駅
- 発売元／松信軒
- 電話／0956(23)6721

21 角煮めし弁当 長崎駅

卓袱料理を専門にする老舗割烹旅館坂本屋。その代表的な1品「東披煮（豚の角煮）」を一口サイズに切り、長崎こしひかり、餅米、ごぼう、人参、椎茸を秘伝のタレで炊きあげた御飯の上に乗せている。

伝統の味を堪能できる。



- 価格／750円
- 販売箇所／長崎駅 アミュ弁当店
- 発売元／JR九州リテール(株)
- 電話／095(808)1140

22 卓袱弁当 長崎駅

和風・中華風・ポルトガル風のミックスした献立がそのまま盛り付けられた料理で、長崎の歴史・文化を映し出す伝統料理です。



- 価格／1,300円
- 販売箇所／長崎駅 アミュ弁当店
- 発売元／JR九州リテール(株)
- 電話／095(808)1140

23 角ずし弁当 長崎駅

長方形の木製の箱に炊き立てご飯に海の幸、山の幸をいれ錦糸卵を広げて押さえたものを武士たちが脇差しで角切りにして食べたことから大村寿司の始まりとされています。



- 価格／945円
- 販売箇所／長崎駅 アミュ弁当店
- 発売元／JR九州リテール(株)
- 電話／095(808)1140

24 豊後牛めし 別府駅、大分駅

大分県を代表する一村一品の豊後牛を、あまがрай味付でご飯の上にたっぷりのった満腹弁当。



- 価格／1,000円
- 販売箇所／別府駅、大分駅
- 発売元／(株)ビオティックジャパン
- 電話／0974(24)5556

25 豊のしゃも弁当 別府駅、大分駅

恵まれた自然の大地 大分県豊後大野市大野町で育った豊のしゃも。しゃも鶏のうまみが効いた、まさに癖になる味です。



- 価格／1,200円
- 販売箇所／別府駅、大分駅
- 発売元／(株)ビオティックジャパン
- 電話／0974(24)5556

26 別府湾弁当「たみこの夢」 別府市竹瓦温泉前 「TAKEYA」(別府駅より徒歩10分)

竹瓦温泉の前にカフェ「TAKEYA」をオープンして早7年。水口民子さんの夢をいっぱいに詰め込んだ、名物弁当が誕生。別府湾のジャコめし、豊後牛、とり天、おまけに特製カレーパン、ゆずようかん等、楽しさいっぱいです！

*店頭での発売はありません。事前にJR九州の窓口で駅弁引換券(2日前まで発売)を購入された方のみ「TAKEYA」で引き換えとなります。(引換期間10:00～14:00)

- 価格／1,000円
- 引換箇所／TAKEYA
- 発売元／TAKEYA
- 電話／0977(23)1006
- お求めになれない日／毎週曜日(祭日のときは翌日)、毎月末火曜日、12/29～1/3

イベント番号 666043



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。

27 あさりめし(熊本) 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／熊本駅
- 発売元／音羽家
- 電話／096(354)2345
<http://otowaya.pure.cc/>



28 くまんどんのおてもやん弁当 熊本駅

煮物は熊本の赤酒を使うことにより、コクと旨味を出しました。辛子レンコン、熊本長ナスの田楽・南瓜・阿蘇高菜・ゆずこんにやく・肥後の赤どり・銀杏など熊本の美味しい物を盛りだくさんに入っています。



- 価格／900円
- 販売箇所／熊本駅
- 発売元／株式会社ニシコー
- 電話／0943(23)3131 info@nishiko245.co.jp



新商品

29 阿蘇おこわ弁当 熊本駅

弥生の昔から育てたひよくもち米は、ふっくら・つやつやの旨みたっぷりに。また栗・山菜・松茸・鮭・鶏・五目など四季折々に変化していく旬の素材の味をお楽しみください。

- 価格／950円
- 販売箇所／熊本駅
- 発売元／株式会社ニシコー
- 電話／0943(23)3131
info@nishiko245.co.jp



新商品

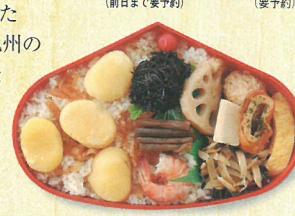


30 栗めし(人吉) 九州横断特急車内 「いさぶろう」「しんぺい」車内、人吉駅

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。ふたを開けた瞬間に入る、甘い人吉盆地の栗が食欲を一層そそぐくる。



- 価格／890円
- 販売箇所／九州横断特急車内、「いさぶろう」「しんぺい」車内、人吉駅
- 発売元／人吉駅弁やまぐち
- 電話／0966(22)5235



31 鶏のとりやき弁当 九州横断特急車内、「いさぶろう」車内、人吉駅

まるやかな奥深い味の炊きこみごはんの上に、鹿児島出水地方で飼育された地鶏を一口サイズに切り、生姜、ニンニク醤油に漬け込み焼いたものをのせ、山中塗りのひょうたん型の容器に入れました。ほかに、7種類の丁寧に味付けした惣菜を添えています。

- 価格／1,000円
- 販売箇所／人吉駅、九州横断特急車内、「いさぶろう」車内
- 発売元／人吉駅弁やまぐち
- 電話／0966(22)5235



新商品



駅弁と車窓

肥薩線の旅

八代～隼人

見よ！

日本三大車窓のひとつ
矢岳からの絶景

「日本三大車窓」とは、根室本線旧線・狩勝峠・篠ノ井線・姨捨駅、そして熊本と宮崎、鹿児島の3県にまたがる肥薩線・矢岳。鉄道豆知識でした。観光列車「いさぶろう・しんぺい」の眼下に見えるのは、霧島連山。その中腹にはえびの高原。麓にはえびの盆地が広がり、人々と流れる川内川……あまりにも壮大な景観を前にして、お弁当の箸も止まってしまいます。

32 鮎すし 人吉駅

新鮮な鮎の風味をそのまま生かし鮎を酢締めにして昆布だしで炊いたすし飯の上にのせて作った清涼満点の姿すし。青竹を型取った容器に入れ霧岡気をかもし出し、食べやすいように切れ目を入れてあります。



- 価格／890円
- 販売箇所／人吉駅
- 発売元／(有)人吉駅弁やまぐち
- 電話／0966(22)5235

33 鮎屋三代 九州横断特急、特急「くまがわ」、新八代駅、八代駅

3年連続駅弁ランキングで、堂々の第一位に輝いた駅弁。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炊込御飯の上に、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／みなみの風
- 電話／0965(39)5150 <http://www.yorifuki.info>

34 阿蘇のうなり弁当 宮地行き あそ1962車内

「阿蘇のうなり弁当」は、あそ1962限定で販売することを条件に、阿蘇いちの宮地区の自慢のお店6軒が、それぞれのおいしいを特別に提供して頂き誕生した、まさに、阿蘇で話題のお店が詰まったスペシャルな駅弁です。「旅の思い出に郷土の食がある」そんな思いを大切にモチナズ味が自慢です。

どうぞ、御賞味ください！！



- 価格／1,200円
- 引換箇所／宮地行き あそ1962車内(立野駅からのみ込みとなります)
- 発売元／郷土料理お食事処 はなびし

※事前にJR九州の窓口で駅弁引換券をご購入ください(2日前まで)
※12/29～1/5は設定がありません。

イベント番号 666044

※車内販売でお弁当をお求めになるお客様は、列車乗車後、客室乗務員にご注文ください。
なお、時間帯によっては、販売していない場合もございます。ご了承ください。

初めてエントリーした商品です。

新しく開発された商品です。

35 阿蘇赤うし弁当 新八代駅、八代駅

熊本で育まれた赤牛を、バラ肉はすき焼き風にじっくり煮込み、もも肉はフルーツベースのタレに漬けこみスパイスをきかせて香ばしく焼いている。二つの味が楽しめる贅沢な弁当。

- 価格／1,000円
- 販売箇所／新八代駅、八代駅
- 発売元／みなみの風
- 電話／☎0965(39)5150
- <http://www.yorifiji.info>



36 天草大王地鶏めし 新八代駅、八代駅

一度は絶滅してしまったわが国最大級の地鶏「天草大王」。半世紀の時を越え復活に成功。その地鶏を使いこくのあるかしわめしの上に弾力のある肉をのせた食べごたえのある一品。

- 価格／1,000円
- 販売箇所／新八代駅、八代駅
- 発売元／みなみの風
- 電話／☎0965(39)5150
- <http://www.yorifiji.info>



37 さつま風土記弁当 鹿児島中央駅

掛紙に「郷中教育」の絵が描かれており、その名の通り薩摩の風土を感じさせる。中には屋久島の首折れさばのバッテラ、エビの押し寿司など数種類の御飯のほか、きびなご、豚骨、薩摩揚げなど郷土色が豊かな弁当。



- 価格／1,000円
- 販売箇所／鹿児島中央駅 来味店
- 発売元／JR九州リテール(株)
- 電話／☎099(286)4516



38 さつま幕の内 鹿児島中央駅

鹿児島特産の食材(茶飯、紫芋、さつま揚げ、豚軟骨煮など)を使い、食べやすい小さいおむすびで仕上げました。

初
エントリー



- 価格／880円 ■販売箇所／鹿児島中央駅 来味店
- 発売元／JR九州リテール(株) ■電話／☎099(286)4516

39 黒ぶためし 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 来味店
- 発売元／JR九州リテール(株) ■電話／☎099(286)4516



40 あゆ物語 出水駅

田舎弁当をイメージした駅弁。特に煮物を大きくカット、その味は抜群。甘露煮の鮎と煮物、それと厳選された白米とのバランスは抜群。



- 価格／900円
- 販売箇所／出水駅(観光特産品館・飛来里、キヨスク売店、鹿児島中央駅来味店)
- 発売元／松栄軒
- 電話／☎0996(62)0617 <http://www.shoeiken.com>

41 えびめし 出水駅

出水の八代海で捕れる名物のえび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。



42 鹿児島黒豚炙り弁当 出水駅

「駅弁の達人」「匠の蔵」で脚光を浴びている松栄軒ブランド「かごしま黒豚弁当」シリーズに新しい駅弁が登場。鹿児島黒酢をブレンドした酢めしにかごしま黒豚、煮込み玉子と黒づくめにまとめたユニークな駅弁。



- 価格／1,100円
- 販売箇所／出水駅(出水駅観光特産品館・飛来里)
- 発売元／松栄軒
- 電話／☎0996(62)0617
- <http://www.shoeiken.com>

新商品

43 炙り黒豚めし 川内駅

鹿児島ならではの黒豚ロースに秘伝の味噌で作った西京焼きと豚の角煮から作った黒豚めしのハーモニーをお楽しみください。口直しにザーサイを少し添えました。



44 栗めし弁当(川内駅) 川内駅

素朴な素材を彩りよく、栗めしやおかずを素材の味を活かすため薄味に仕上げました。ご飯はかめばかむほどだしの味が口の中に広がります。容器は環境に優しい天然木で栗の形を作りました。



- 価格／920円
- 販売箇所／鹿児島来味店 川内駅 キヨスク売店
- 発売元／にしら弁当
- 予約電話／☎0996(22)2636



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。

④特上うなぎ弁当 川内駅

特産品の薩摩川内のうなぎを使った駅弁で、ずっしりとした弁当箱の厚さの秘密は、ごはんの中にもうなぎが入っている2層構造。ごはんの上に肝ものせてあります。これにより、ごはんとうなぎを程よく食べあわせることができる満足な弁当。

- 価格／1,300円
- 販売箇所／鹿児島来味店
川内駅 キヨスク売店
- 発売元／にしら弁当
- 予約電話／☎0996(22)2636



⑤百年の旅物語「かれい川」 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をのせ、コロッケ、さつま芋の天ぷらなどの地元の素材を使い、素朴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(はやとの風2号鹿児島中央～隼人間を除く)※事前にJR九州の窓口で駅弁引換券をご購入ください(2日前まで)
※毎週月曜日・12/30～1/3は設定がございません。
- 販売箇所／嘉例川駅(土・日曜限定)
- 発売元／森の弁当やまだ屋



⑥かしわめし 都城駅、西都城駅前

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御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.btvne.jp/~setoyama/>
- メールアドレス kasiwamesi@gmail.com



⑦盆地の牛めし 都城駅、西都城駅前

肉用牛生産日本一を誇る都城産和牛をローストビーフ風に焼き上げ、和風たれで甘辛く味付けしてある。柔らかくジューシーなお肉だと評判の駅弁で、2007年「週刊大衆」「旅の達人が選ぶおいしい駅弁ベスト50」にも選ばれた実力派。駅弁DVDや本にも掲載されている。

- 価格／840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.btvne.jp/~setoyama/>
- メールアドレス kasiwamesi@gmail.com



⑧椎茸めし 宮崎駅

この駅弁を食べて初めて「しいいたけ」が好きになったというファンも多く、地味な食材「しいいたけ」を主役にしたお弁当です。県北農家から集められた上物だけを、奥義「三度炊き」の手法と昭和27年発売以来つぎたした煮汁で炊いた「元祖しいいたけめし」。宮崎の香りを堪能できるヘルシーな「駅弁」です。

- 価格／720円
- 販売箇所／宮崎駅
- 発売元／宮崎駅弁当
- 電話／☎0985(24)2913



駅弁と車窓

日南線の旅

南宮崎～志布志

黒潮洗う
日向の海は
太陽の海

宮崎の日南海岸を南下して鹿児島の大隅半島へ向かう日南線。一番のおすすめ車窓は、油津駅から大堂津の海を渡っていくひとときです。列車内に飛び込む眩い光。白い波が洗う岩礁。コバルトブルーの海原。水平線上には大小の奇岩「七ツ八重」。そして南国のはい空.....すべてが光に溢れる日向の海を満喫しながらの駅弁。列車こそ一番贅沢なレストランなのです。

⑨日向鶏弁当 宮崎駅、宮崎空港駅

初
エントリー

ビタミンEが多く低脂肪でおいしい南国育ちの鶏肉。一般的のブロイラーと比べると脂肪は約1/2、コレステロールは85%と少なく、ヘルシー。くさみが無く、さわやかな風味が特長です。20数種の具材を使った秘伝のタレが自信作です。



- 価格／720円
- 販売箇所／宮崎駅、宮崎空港駅
- 発売元／宮崎駅弁当 ■電話／☎0985(24)2913



「旅名人の九州満喫きっぷ」10月1日より新発売!

これ1枚で、九州あちこち乗り放題!! 九州内の11社局の鉄道全線に自由に乗り降りできる、おトクなきっぷです。3回(人)までご利用になれます。

設定期間：平成19年10月1日～平成20年3月31日

おねだん：10,000円(こども同額)

きっぷの効力：普通列車の普通車自由席に限りご乗車できます。

ご利用期間中、3回(人)分まで、ご利用できます。

1回(人)あたりの乗車日当日に限り有効です。

発売箇所：JR九州の駅、旅行センター、ジョイロード各支店、九州内の主な旅行会社

*新幹線・特急列車(西日本鉄道を除きます)、島原鉄道のトロッコ列車及び南阿蘇鉄道のトロッコ列車に乗車することはできません。

*詳しくは係員におたずねください。

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)。きっぷと一緒ににお買い求めください。

初
エントリー

初めてエントリーした商品です。

新商品

新しく開発された商品です。

*車内販売でお弁当をお求めになるお客様は、列車乗車後、客室乗務員にご注文ください。なお、時間帯によっては、販売していない場合もございます。ご了承ください。

第4回「九州の駅弁」ランキング!

昨年は約4,200人の方々からランキングアンケートをいただきました。
ご応募ありがとうございました。

九州の美味しい駅弁を知るために、2004年秋からスタートした「九州の駅弁」ランキング。昨年は約4200人のお客様から声が寄せられ、輝く第三回「九州の駅弁」ランキングが決定しました。たくさんのご応募、本当にありがとうございました。今年は昨年のランキング上位商品をはじめ、さらに工夫を重ねたお弁当や、そして今回のランキングアンケートの為に商品化された新商品など個性豊かな50品がエントリー。多彩な顔ぶれが揃いました。

あなたが選ぶ、九州の駅弁ランキング!

ランキングアンケート

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!味はもちろん、包みのデザインや素材へのこだわりなど、あなたが素晴らしい!と感じた駅弁を教えてください。抽選で素敵な賞品をご用意しております。

[ランキングアンケートについて]

- 応募方法/パンフレット応募はがきのアンケートにお答えいただき、必要事項をご記入の上、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20年1月31日(当日消印有効)
- 賞品/抽選で100名様に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。

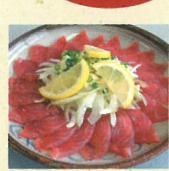
抽選で豪華商品が
当たる!!



●福岡「明太子」10名様



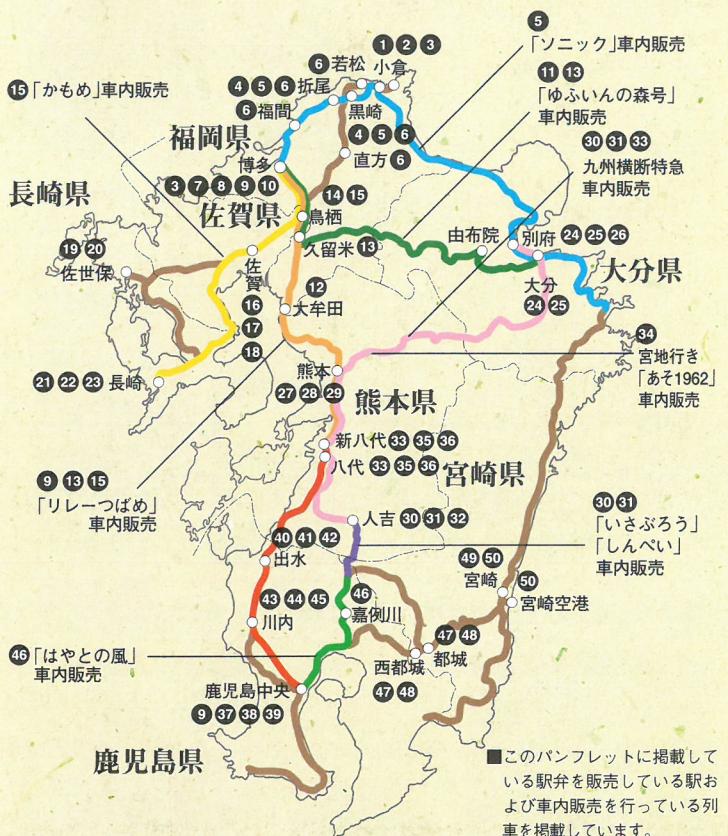
●熊本「からしレモン」5名様



●鹿児島「鰹刺身」5名様

上記以外にも、「駅長おすすめのゆ」で行く嬉野温泉の旅、霧島温泉の旅(ともに1泊2日)や九州の名産品などが当たります。

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/>



■このパンフレットに掲載している駅弁を販売している駅および車内販売を行っている列車を掲載しています。

第3回九州駅弁2タジアム

(開催期間:平成19年10月1日~平成20年3月31日)



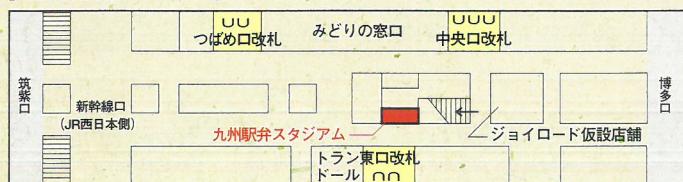
今年も博多駅・東口改札前にある駅弁当東口店に、「九州駅弁スタジアム」が登場します。販売商品につきましては、「九州の駅弁ランキング」にノミネートされた50商品の中から、37商品を毎日11~12商品販売いたします。博多駅にお越しの際はぜひお立ち寄りください。

なお、期間中の販売スケジュールは店頭またはホームページ

<http://www.jrkyushu.co.jp/ekiben/>

にてご確認下さい。

【博多駅中央コンコース】



販売商品

| 弁当名 | 商品番号 | エリア | 弁当名 | 商品番号 | エリア |
|------------------|------|-----|-------------------|------|-----|
| 1. レトロ浪漫弁当 | 1 | 北九州 | 19. 元祖レモンステーキ弁当 | 19 | 長崎 |
| 2. 無法松べんとう | 2 | | 20. 平戸南蛮あごめし | 20 | |
| 3. 駿介竹籠弁當 | 3 | | 21. 豊後牛めし | 24 | 大分 |
| 4. 玄界灘 海の幸(押し寿司) | 4 | | 22. 豊のしゃも弁当 | 25 | |
| 5. 大名道中駕籠 | 5 | | 23. あさりめし(熊本) | 27 | |
| 6. 鯖棒寿司 | 6 | | 24. くまんどんのおてもやん弁当 | 28 | |
| 7. 海老天むす弁当 | 7 | | 25. 阿蘇おこわ弁当 | 29 | |
| 8. 娘てまり | 8 | | 26. 栗めし(人吉) | 30 | |
| 9. づばめ弁当 | 9 | | 27. 鶏のてりやき弁当 | 31 | 熊本 |
| 10. 九州の彩 | 10 | | 28. 鮎すし | 32 | |
| 11. ゆふいんの森弁当 | 11 | | 29. 鮎屋三代 | 33 | |
| 12. たいらぎ寿し | 12 | | 30. 阿蘇赤うし弁当 | 35 | |
| 13. 香草物語 | 13 | | 31. 天草大王地鶏めし | 36 | |
| 14. あさりめし(鳥栖) | 14 | | 32. あゆ物語 | 40 | |
| 15. 長崎街道焼麦弁当 | 15 | | 33. えびめし | 41 | |
| 16. 佐賀名産ちらし寿司 | 16 | 佐賀 | 34. 鹿児島黒豚炙り弁当 | 42 | 鹿児島 |
| 17. 佐賀みつせ鶏とりトロ弁当 | 17 | | 35. 炙り黒豚めし | 43 | |
| 18. 錦弁当 | 18 | | 36. 栗めし弁当(川内) | 44 | |
| | | | 37. 特上うなぎ弁当 | 45 | |

※弁当の販売時間は、物流の関係で異なります。

※数量に限りがありますので、品切れの際はご容赦ください。