

九州一の駅弁はどれだ!



九州 KYUSHU EKIBEN 駅弁 GRAND PRIX 2013 グランプリ

50選の中から
みんなで選ぶ、
九州の“よか”駅弁



第4回～第6回優勝 百年の旅物語 かれい川
第1回～第3回優勝 鮎屋三代



第7回優勝 有田焼カレー
第8回～第9回優勝 佐賀牛 すき焼き弁当



2013 九州の駅弁ご案内

★印は駅弁スタジアム販売商品

P.2	1 小倉のかしわ飯	★	福岡
	2 博多豚角井	★	
	3 かしわめし	★	
	4 大名道中駕籠	★	
	5 折尾神楽	★	
	6 上等いか三昧	★	
	7 やりいか重箱仕立て	★	
	8 博多かさね	★	
	9 島川特選 焼肉弁当	★	
	10 大人の週末	★	
P.3	11 豚焼肉弁当	★	佐賀
	12 ゆふいの森弁当	★	
	13 長崎街道焼麦弁当	★	
	14 鶏の香味焼井	★	
	15 佐賀みつせ鶏 とりトロ弁当	★	
	16 特上かにちらしずし	★	
	17 佐賀牛 すき焼き弁当	★	
	18 佐賀牛 極上カルビ焼肉弁当	★	
	19 有田焼カレー	★	
	20 坂本屋角煮めし	★	
P.4	21 長崎和牛元祖レモンステーキ弁当	★	長崎
	22 平戸南蛮あごめし弁当	★	
	23 豊後牛めし	★	
	24 大分宝ちらし寿し弁当	★	
	25 大分の車窓	★	
	26 豊後水道味めぐり	★	
	27 別府湾弁当 たみこの夢弁当	★	
	28 粟めし	★	
	29 山彦かしわめし	★	
	30 肥後あか牛しぐれ弁当	★	
P.5	31 肥後の赤鶏ピザチキン弁当	★	熊本
	32 玉名まるごと四季彩葉草弁当	★	
	33 山菜とりめし	★	
	34 肥後牛とあそび豚弁当	★	
	35 鮎屋三代	★	
	36 鮎屋三代塩焼き	★	
	37 ぶたかま	★	
	38 かしわめし(都城)	★	
	39 みやこのじょう盆地物語	★	
	40 盆地の牛めし	★	
P.6	41 元祖 椎茸めし	★	宮崎
	42 桜島灰干し弁当	★	
	43 黒豚チャーシュー弁当	★	
	44 鯉一本釣り弁当	★	
	45 鹿児島黒豚角煮弁当	★	
	46 復刻えびめし	★	
	47 鹿児島黒豚イペリコ豚味くらへBOX	★	
	48 鹿児島黒牛ステーキ弁当	★	
	49 百年の旅物語 かれい川	★	
	50 花の待つ駅 かれい川	★	



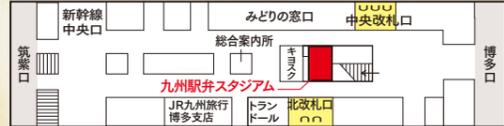
九州駅弁スタジアム

「九州の駅弁」たちが博多駅に大集合!
開催期間:平成25年10月1日～平成26年1月31日



今年も博多駅コンコース内に、「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、駅弁グランプリノミネート50商品の内、右表の商品から毎日11～12種類を販売いたします。博多駅にお越しの際はぜひお立ち寄りください。

【博多駅中央コンコース】



なお、期間中の販売スケジュールは店頭もしくはホームページにてご確認ください。
<http://www.jrkyushu.co.jp/ekiben/>

※販売商品は変更になる場合がございます。※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、品切れの際はご了承ください。





KYUSHU EKIBEN GRAND PRIX 2013

九州駅弁グランプリ 投票募集中!

栄冠はどの駅弁に?あなたの声が“九州のうまいもん”を決める!

お客さまの投票をもとに決定される「九州駅弁グランプリ」。今回もこれまでの上位商品やおなじみのお弁当はもちろん、新商品や初エントリー商品も交えて、さらに個性豊かな50品が揃いました。ぜひご賞味いただき、ご投票ください! グランプリ結果の発表は平成26年3月を予定しています。お楽しみに!

アンケートはがきで投票しよう!

◆応募方法/お弁当に添付した応募はがきに必要事項をご記入の上、切手を貼って投函してください。

◆応募締切/平成26年1月10日(金)(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。
※賞品の内容は変更になる場合がございます。

抽選で100名様に豪華賞品が当たる!!

JR九州旅行券
1万円分

九州の名物・特産品



100名様

90名様

※800系ボトルの写真はイメージです。
九州新幹線プレミアムボトル焼酎

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

九州駅弁グランプリ決定までの流れ

STEP 1
予選

「お客さまアンケート投票」
アンケートハガキによる投票

「地区予選会」
アンケート結果に、
審査員の投票を加点します。

各地区の代表が決定!
(7県合計13種類を予定)

STEP 2
本選

九州駅弁グランプリ「お客さま本選大会」

●開催日:平成26年2月16日(日)

●場所:JR博多シティ9階 JR九州ホール

※日時、場所等の詳細はホームページ等にてお知らせします。
※ご来場のお客さまが多数の場合は、入場制限をさせていただきます。
※準備したお弁当がなくなり次第終了とさせていただきます。

入場料
500円

気になる駅弁を試食

その場で投票!

予選を勝ち抜いた各県代表の駅弁13種類が、試食サイズで大集合!
入場料500円で、気になる駅弁を試食。
みなさんの“食べ比べ”が、順位に反映されます!



JR博多シティ

九州駅弁グランプリ「グランプリ決勝大会」…平成26年3月7日

特別審査員、報道関係者のみなさんに
試食・投票していただきます。

お客さまの投票結果と合わせて、
第10回グランプリを決定!

第10回記念企画

「昔ながらの駅弁部門賞」発表!

地域の皆様や根強いファンにより愛され、国鉄時代から販売されている駅弁を対象とし、最も評価が高かった駅弁に対して「昔ながらの駅弁部門賞」を決定しグランプリ決勝大会で表彰します。

対象の駅弁は、パンフレットのこのマークが目印。

「MVE(Most Valuable EKIBEN)」発表!

九州駅弁グランプリ歴代の1位獲得駅弁を、これまでの企画の盛り上げや、九州駅弁の発展に寄与した駅弁と位置づけし、グランプリ決勝大会の審査員に評価していただき、「最も活躍した駅弁」として功績を称えグランプリ決勝大会で表彰します。

歴代グランプリの駅弁は、パンフレットのこのマークが目印。

九州駅弁グランプリの結果発表は、平成26年3月!お楽しみに!



福岡エリア

FUKUOKA AREA

1 小倉のかしわ飯 ◆小倉駅◆

鶏からスープで仕上げた炊き込み鶏飯に国産のマイルドな鶏肉、錦糸玉子、切海苔を敷き詰めた九州で人気の駅弁。



◆価格/750円
◆発売元/北九州駅弁当(株)
☎093(531)0036

2 博多豚角丼 ◆小倉駅・博多駅◆

豚角の余計な油分をのぞき、旨味だけを残しました。そぼろも豚で仕上げ、辛子明太子をまぶした博多風「豚角丼」。



◆価格/1,000円
◆発売元/北九州駅弁当(株)
☎093(531)0036

3 かしわめし ◆折尾駅・黒崎駅他◆

折尾が誇るザ・駅弁。経木の箱入りで、秘伝の出汁で炊いたかしわめしを甘辛く煮たかしわ肉・錦糸玉子・磯の風味豊かな刻み海苔の3色で彩った人気弁当。シンプルながら何度も味わいたい逸品。付け合せの奈良漬も熱狂的ファンを持つ。



◆価格/750円
◆発売元/(株)東筑軒
☎093(601)2345
<http://www.tochikuken.co.jp/>

4 大名道中駕籠 ◆折尾駅・黒崎駅他◆

豪華な容器は駕籠がモチーフの二段重。下段に東筑軒伝統の「かしわめし」、上段は豊富な野菜や卵焼き、鶏の唐揚げなどで彩られている。二段重で見栄えもよく、掛紙のイラストも趣がありお土産としても人気。



◆価格/1,000円
◆発売元/(株)東筑軒
☎093(601)2345
<http://www.tochikuken.co.jp/>

5 折尾神楽 ◆折尾駅・黒崎駅◆

折尾の伝統文化「折尾神楽」をイメージし、折尾で育った「東筑軒」が作った新作。ソウルフードとも称される「折尾名物かしわめし」と昔ながらの赤米が楽しめ、栄養面のバランス抜群。デザートも演舞のように華やかで盛りだくさんなお弁当。



◆価格/1,260円
◆発売元/(株)東筑軒
☎093(601)2345
<http://www.tochikuken.co.jp/>

6 上等いか三昧 ◆博多駅◆

「イカの町」として有名な漁師町、呼子。名物のいかしゅうまいをはじめ、定番の一夜干しから、いかの炊き込みご飯や、いかのウィンナーなど、いかを熟知した料理人ならではの数々の調理法で多彩な味わいを楽しめる弁当です。



◆価格/1,200円
◆発売元/(株)萬坊
☎092(413)5038

7 やりいか重箱仕立て ◆博多駅◆

刺身用の新鮮なやりいかを特製のだしでさっと炊き上げ、たっぷり盛り付けました。付け合せの牛蒡と漬物も、やりいかとのバランスを考えて素材を活かして仕上げました。やりいかの上品な旨味と柔らかく小気味良い食感がポイントです。



◆価格/950円
◆発売元/(株)萬坊
☎092(413)5038

8 博多かさね ◆博多駅◆

煮物と野菜を主体に、揚げ物を控えた惣菜。ごはんは十五穀米と佐賀県産の白ご飯の二段重のお楽しみ弁当です。



◆価格/840円
◆発売元/JR九州フードサービス(株)
☎092(452)5777

9 島川特選 焼肉弁当 ◆博多駅◆

厳選した福岡県産牛ロースと牛バラ肉を使用した味噌味と醤油タレ味の焼肉弁当。2種・2色味が楽しめる、島川特選焼肉弁当を是非、お召し上がり下さい。



◆価格/1,050円
◆発売元/JR九州フードサービス(株)
☎092(452)5777

10 大人の週末 ◆博多駅◆

九州ならではの焼酎付き弁当。芋焼酎「石の蔵から」は、霧島山系の天然水仕立てでアルコール度数17%で非常に飲みやすい仕上がり。付け合せは博多の味「はかたの折」、薩摩の味「さつまの折」の2段。大人の時間をお楽しみ下さい。



◆価格/1,200円
◆発売元/JR九州フードサービス(株)
☎092(452)5777

マークの見方



特定の列車の中で販売しています。



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」、JR九州旅行各支店で事前に「駅弁引換券」が必要です。



グランプリに合わせて新しく開発された商品です。



グランプリに初めてエントリーした商品です。



グランプリに合わせて内容や名称の一部を変更した商品です。



変わらぬ美味しさ。昔ながらの定番駅弁。

11 豚焼肉弁当 ◆博多駅◆

福岡県産糸島豚を秘伝の自家製黒塩で頂く豚焼肉弁当。付け合せには出巻玉子、蒲鉾、牛蒡、焼肉にはかかせないピピンバを添えました。さっぱり派は自家製黒塩で、こってり派は焼肉のタレにて。是非とも、2つの味を御賞味下さい。

◆価格/1,050円
◆発売元/
JR九州フードサービス(株)
☎092(452)5777



12 ゆふいんの森弁当 ◆ゆふいんの森車内◆

「ゆふいんの森」号車内販売用商品として、ゆふいん料理研究会、JR九州客室乗務員と中央軒の共同企画で考案されたお弁当。手作りのこだわった味わい深いお弁当です。

◆価格/1,000円
◆発売元/(株)中央軒
☎0942(82)3166



佐賀エリア SAGA AREA

13 長崎街道焼麦弁当 ◆鳥栖駅・新鳥栖駅◆

鳥栖駅の二大名物「かしわめし」と「焼麦」が入り、さらに、焼き魚、煮物などおかずも豊富な人気定番駅弁です。

◆価格/900円
◆発売元/(株)中央軒
☎0942(82)3166



14 鶏の香味焼井 ◆鳥栖駅◆

大正2年の発売以来、本年で100年を迎えた「かしわめし」。その記念にかしわめしをベースにした井を企画、東北地方の震災復興協力商品です。

◆価格/800円
◆発売元/(株)中央軒
☎0942(82)3166



15 佐賀みつせ鶏 とりトロ弁当 ◆佐賀駅◆

みつせ鶏のかしわ飯と手羽の胸肉の間からわずかに採れる脂ののった適度に歯ごたえのあるお肉を照り焼きにした弁当。

◆価格/730円
◆発売元/
佐賀駅構内営業(有)新玉
☎0952(31)1212



16 特上かにちらしずし ◆佐賀駅◆

昭和32年の発売以来、好評の商品をリニューアルしました。佐賀県産の米と、海苔を使用し、カニの棒肉も従来のものより多めにいれ、豪華に仕上げました。

◆価格/840円
◆発売元/佐賀駅構内営業(有)新玉
☎0952(31)1212



17 佐賀牛 すき焼き弁当 ◆武雄温泉駅◆

九州駅弁グランプリ2連覇のお弁当。やわらかくすき焼き風に味付けした佐賀牛をたっぷりのせたお弁当。

◆価格/1,260円
◆発売元/カイロ堂
☎0954(22)2767



長崎エリア NAGASAKI AREA

18 佐賀牛 極上カルビ焼肉弁当 ◆武雄温泉駅◆

最高ランクA5等級の中でも、より優れた佐賀牛極上カルビを使用した贅沢なお弁当。

◆価格/1,575円
◆発売元/カイロ堂
☎0954(22)2767



19 有田焼カレー ◆有田駅◆

地産地消にこだわり、28種のスパイスを使用した手作りカレーにチーズを乗せて焼き上げました。

◆価格/1,500円
◆発売元/
JR九州リテール(株)
☎095(826)8167



長崎エリア NAGASAKI AREA

20 坂本屋角煮めし ◆長崎駅◆

長崎の郷土料理である卓袱料理の代表的一品、「東坡煮(豚の角煮)」の一口サイズを、炊き込みご飯の上に載せました。職人がじっくり煮込んだ伝統の角煮をご堪能下さい。

◆価格/750円
◆発売元/
JR九州リテール(株)
☎095(826)8167



21 長崎和牛元祖レモンステーキ弁当 ◆佐世保駅◆

レストランで最初に作り「元祖レモンステーキ」をお弁当にしました。長崎和牛をたっぷり使用。野菜と一緒に特製レモンソースをたっぷりかけていただくお弁当。

◆価格/1,100円
◆発売元/(株)松信軒
☎0956(23)6721



22 平戸南蛮あごめし弁当 ◆佐世保駅◆

佐世保名物あごを使い、ご飯はあごだして炊き、大葉をちらしてさっぱりと。あごは柔らかく、臭いも抜けるように炊き、飛び子で味を引き締め、しいたけ、あさりなどを少し甘く煮、味の違いも楽しんでいただけるお弁当。

◆価格/800円
◆発売元/(株)松信軒
☎0956(23)6721



大分エリア OITA AREA

23 豊後牛めし ◆大分駅◆

大分県を代表する一村一品の豊後牛を甘辛く味付けしたものをご飯の上にたっぷりのせました。見た目も食べ応えも、満点の満腹弁当。

◆価格/1,500円
◆発売元/(株)ビोटニックジャパン
☎0974(24)5556



24 大分宝ちらし寿し弁当 ◆大分駅◆

タコの酢飯の上に、大分県姫島の車エビ、佐賀関のクロメなど、海の宝と、しいたけ、かぼす、ふきの佃煮など、山の宝をぜいたくに一つの「ちらし寿し」にしたお弁当。(季節によって料理が異なります。)

◆価格/1,050円
◆発売元/
(株)ビोटニックジャパン
☎0974(24)5556



25 大分の車窓 ◆大分駅◆

大分の郷土料理として知名度の高いとり飯、椎茸はもちろん、吉六四漬や佐伯蒲江産のぶりなど、大分の隠れた逸品をふんだんに取り入れました。弁当箱の枠を車窓に見立てて大分の旅を演出しています。

◆価格/1,000円
◆発売元/
JR九州リテール(株)
☎097(533)0151



26 豊後水道味めぐり ◆大分駅◆

瀬戸内海の入り口にある大分の海は魚の種類が豊富で美味な事で知られています。寿司飯の中に葱、しそ、卵焼き、胡瓜、梅肉、マヨネーズを入れ、それぞれの魚の旨み香りがより引き出された美味なる味わいをご賞味ください。

◆価格/600円
◆発売元/
JR九州リテール(株)
☎097(533)0151



27 別府湾弁当 たみこの夢弁当 ◆別府市内 TAKEYA◆

竹瓦温泉のカフェ「TAKEYA」の名物弁当。別府湾のジャコめし、豊後牛、とり天が入り、おまけに特製カレーパンやゆずようかんも付きます。

◆価格/1,000円
◆発売元/引換箇所/TAKEYA
☎0977(23)1006

※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。(引換時間10:00~14:00)
※毎週月曜日(祭日のときは翌日)、毎月末火曜日、12/29~1/3は設定がありません。[イベント番号 666043]



熊本エリア KUMAMOTO AREA

28 栗めし ◆人吉駅・「いさぶろう・しんべい」車内◆

1965年(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1つに数えられる。ふたを開けた瞬間目に入る、甘い栗が食欲を一層そそってくる。

◆価格/1,000円
◆発売元/(有)人吉駅弁やまぐち
☎0966(22)5235



29 山彦かしわめし ◆人吉駅◆

地元産のおいしいお米で炊いたご飯の上に鶏そぼろをたっぷり使い、天ぷら、だし巻玉子などのおかずを添えて、かわいらしくま蒙の容器で登場。

◆価格/1,000円
◆発売元/
(有)人吉駅弁やまぐち
☎0966(22)5235



30 肥後あか牛しぐれ弁当 ◆熊本駅◆

肥後のあか牛肉をしぐれ煮に、牛蒡のさがき入りで、よく味がしみ、特製醤油と赤酒でコクと旨味を出して作った駅弁です。

◆価格/1,050円
◆発売元/
(株)ニシコーフードサービス
☎0943(23)3131
info@nishiko245.co.jp



31 肥後の赤鶏ピザチキン弁当 ◆熊本駅◆ 新商品

「肥後のうまか赤鶏」は昔ながらのコク、おいしさにこだわり、低脂肪、低カロリーで引き締まった肉質のもも肉をピザ風に焼き上げて、駅弁に仕立てあげました。



◆ 価格 / 1,100円
◆ 発売元 / (株)ニシコフードサービス
☎ 0943(23)3131
info@nishiko245.co.jp



32 玉名まるごと四季彩葉草弁当 ◆新玉名駅◆

熊本(玉名)の小袋山で採れた身体に優しい四季の葉草と地元食材で作った2人でも食べられる弁当。JR農園玉名のミニトマトを使った梅肉漬けも人気。春夏秋冬の季節に応じて献立が変わる、今までにない駅弁当です。



◆ 価格 / 1,000円
◆ 発売元 / 日本料理たがみ
☎ 0968(73)2628

33 山菜とりめし ◆新玉名駅◆ 新商品

熊本産鶏肉の余分な脂を抜き、特製秘伝のたれで長時間じっくり煮込んで仕上げ、山菜寿司の上にちりました。昭和48年発売以来、世を問わず人気の商品がこのたび、駅弁としてリニューアルしました。



◆ 価格 / 500円
◆ 発売元 / 日本料理たがみ
☎ 0968(73)2628

34 肥後牛とあそび豚弁当 ◆新玉名駅◆ 新商品

阿蘇の大自然の中でのびのびと育てられた豚と牛を使用し、秘伝のタレで仕上げました。熊本県産米との相性も抜群です。



◆ 価格 / 900円
◆ 発売元 / 日本料理たがみ
☎ 0968(73)2628

35 鮎屋三代 ◆新八代駅・熊本駅◆ 第1回~第3回優勝

九州新幹線部分開業(新八代~鹿児島中央)に合わせ1年がかりで開発した駅弁。第1回~第3回の九州駅弁グランプリ1位を獲得。



◆ 価格 / 1,100円
◆ 発売元 / (有)みなみの風
☎ 0965(39)5150

36 鮎屋三代塩焼き ◆新八代駅・熊本駅◆ 新商品

ファン待望の塩焼きのあゆを乗せた新製品。独自の製法で冷めていてもおいしい鮎の塩焼きを開発。



◆ 価格 / 1,100円
◆ 発売元 / (有)みなみの風
☎ 0965(39)5150

37 ぶたかま ◆新八代駅・熊本駅◆

熊本とんこつライスの上に豚の角煮と辛子連根のった個性的な釜飯。パッケージには人気のくまモンが登場。



◆ 価格 / 940円
◆ 発売元 / (有)みなみの風
☎ 0965(39)5150

宮崎エリア MIYAZAKI AREA

38 かしわめし(都城) ◆都城駅・西都城駅前◆ 自産物の定番

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」といえば「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ます。



◆ 価格 / 720円
◆ 発売元 / (株)せとやま弁当
☎ 0986(22)1000
http://0986221000.com
mail / info@0986221000.com

39 みやこのじょう盆地物語 ◆都城駅・西都城駅前◆

都城地方で生産される畜産物、野菜をバランスよく盛り付けた弁当。おかずは黒豚の塩麹焼、牛蒡の唐揚げ、鶏肉の油みそなど盛りだくさん。ご飯もかしわめしと白ご飯が楽しめます。



◆ 価格 / 900円
◆ 発売元 / (株)せとやま弁当
☎ 0986(22)1000
http://0986221000.com
mail / info@0986221000.com

40 盆地の牛めし ◆都城駅・西都城駅前◆

肉用牛の生産量日本一を誇る都城の特産を活かした弁当。醤油味風味の味付けでまぜご飯の上に甘辛く味付けしローストビーフ風に焼き上げ、スライスした都城黒毛和牛。副菜に郷土料理の「がね」を盛り付けました。



◆ 価格 / 840円
◆ 発売元 / (株)せとやま弁当
☎ 0986(22)1000
http://0986221000.com
mail / info@0986221000.com

41 元祖 椎茸めし ◆宮崎駅◆ 昔ながらの定番

昭和28年に創業者の「日本一の宮崎しいたけを主役にした弁当を・・・」との思いから60年間愛され続けたおいしい駅弁。



◆ 価格 / 720円
◆ 発売元 / 宮崎駅弁当(株)
☎ 0985(24)2913

鹿児島エリア KAGOSHIMA AREA

42 桜島灰干し弁当 ◆鹿児島中央駅◆ 初エントリー

鹿児島の新特産品「桜島灰干し」の魚をメインに、すべての食材を「鹿児島産」にこだわりました。一流の料理人手作りの、「これぞ本物の鹿児島!」と言える絶品弁当。



◆ 価格 / 680円
◆ 発売元 / JR九州リテール(株)
☎ 099(812)7666

43 黒豚チャーシュー弁当 ◆鹿児島中央駅◆ 初エントリー

黒豚の肩ロースをじっくりと煮込みチャーシューにしました。切り分けてさらに、チャーシューのタレに漬込み軽く焼き上げ味付けごはんの上のせた商品です。手作りのガネ、さつま揚げ、煮ものと一緒に召し上がってください。



◆ 価格 / 800円
◆ 発売元 / JR九州リテール(株)
☎ 099(812)7666

44 鯉一本釣り弁当 ◆鹿児島中央駅◆

鯉の港、枕崎の特産、生き一本釣り「枕崎ぶえん鯉」をふんだんに使用し、鯉の深い味わいを贅沢に演出。中でも特製のたれで焼き上げた、ぶえん鯉の照り焼きは絶品です。枕崎産鯉だして焼き上げた鯉めしとの競演は、食通も唸らす完成度。



◆ 価格 / 850円
◆ 発売元 / JR九州リテール(株)
☎ 099(812)7666

45 鹿児島黒豚角煮弁当 ◆鹿児島中央駅◆

鹿児島黒豚を使用し、芋焼酎を使った特製のたれで長時間じっくり煮込んだとろとろの角煮を盛り付け、角煮のたれで味付けしたとろ〜り半熟卵、黒豚を使った豚味噌をトッピングした豪華で食べ応え十分のお弁当です。



◆ 価格 / 1,050円
◆ 発売元 / JR九州リテール(株)
☎ 099(812)7666

46 復刻えびめし ◆出水駅◆ 昔ながらの定番

出水名物の「えびめし」を昭和30年代の掛け紙を使用し、容器も昔ながらの経木を使用した。昔ながらの駅弁の木の香りも楽しめ、味わいのある「えびめし」を再現しました。



◆ 価格 / 900円
◆ 発売元 / (株)松栄軒
☎ 0996(62)0617
http://www.shoeiken.com

47 鹿児島黒豚イペリコ豚味くらべBOX ◆出水駅◆ 新商品

鹿児島県産黒豚肉と、スペイン産イペリコ豚を入れ込んだコラボ駅弁。共に醤油味で仕上げた黒豚とイペリコ豚どちらが旨いかお試しあれ。



◆ 価格 / 1,050円
◆ 発売元 / (株)松栄軒
☎ 0996(62)0617
http://www.shoeiken.com

48 鹿児島黒牛ステーキ弁当 ◆出水駅◆ 新商品

鹿児島県産牛ブランド「鹿児島黒牛」をステーキに仕上げました。きめ細かな美しい霜降りならではのまろやかなコクとうま味には定評があります。パッケージの力強いイメージキャラクター「牛ジガンブラック」も応援しています。



◆ 価格 / 1,300円
◆ 発売元 / (株)松栄軒
☎ 0996(62)0617
http://www.shoeiken.com

49 百年の旅物語 かれい川 ◆はやとの風車内◆ 第4回~第6回優勝

炊き込みごはんの上に地元の原木栽培の椎茸をのせ、がね(鹿児島島のさつまいもの天ぷら)が入る昔なつかしいお弁当です。



◆ 価格 / 1,050円 ◆ 発売元 / 森の弁当やまだ屋
◆ 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~準人間を除く)※事前にJR九州の駅みどりの窓口、駅旅行センター、JR九州旅行支店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。

50 花の待つ駅 かれい川 ◆はやとの風車内◆ 新商品

嘉例川の人たちのお花でおもてなしをしたという思いを地元の郷土料理に詰め込んだお弁当です。黒米を炊き込んだごはんにあじのつけあげやシナモンの香りのする「けせん団子」が入ります。土日祝日限定商品です。



◆ 価格 / 1,050円 ◆ 発売元 / 森の弁当やまだ屋
◆ 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~準人間を除く)※事前にJR九州の駅みどりの窓口、駅旅行センター、JR九州旅行支店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。