2026 年 10 月 29 日
JR 九州フードサービス株式会社

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株式会社では、2026 年 10 月 30 日（金）より、新幹線荷物輸送サービス「はやっ！便」を活用した特別フェアを、「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）」の 2 店舗で開催いたします。

鹿児島で水揚げされた新鮮な海の幸を新幹線で博多へ直送し、旬の味覚を活かした特別メニューをご提供いたします。新幹線輸送だからこそ実現できる、産地の鮮度とおいしさを、ぜひこの機会にお楽しみください。

うまや JR 博多シティ店

博多華都飯店

1　開催期間

2026 年 10 月 30 日（金）～ 11 月 30 日（月）

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

■うまや JR 博多シティ店
・産地直送！月日貝のレモンバター焼き 880 円（税込）
・幻の海老 タカエビの素揚げ 980 円（税込）
・炭火で炙った一本釣り生カツオのたたき 980 円（税込）

■博多華都飯店
・鰹のたたき 中華風カルパッチョ 2,200 円（税込）
・アサヒガニと秋野菜の香味塩炒め 4,400 円（税込）

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…一本釣りで漁獲し、活〆にした鮮度抜群のカツオを自慢の炭火で香ばしく炙りました。冷凍していない「生」の状態でお届けする、他では味わえない格別の一品です。

※鮮魚のため、数量限定です。また、天候・漁獲状況により提供できない場合があります。

5　『はやっ！便』について

はやっ!便

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』で直送した、新鮮な鹿児島の食材をぜひお楽しみください。