

## 人吉球磨を感じる旅「かわせみ やませみ」



## 平日限定のお弁当販売を開始します！

「人吉球磨を感じていただける旅」をテーマに3月に運行を開始した「かわせみ やませみ」。現在、土日祝日限定で「球磨の四季彩弁当と郷土料理つぼん汁セット」を販売しておりますが、10月より新たに平日限定のお弁当「玄米おにぎり弁当」の販売を開始します。

人吉球磨の食材を使った身体に優しい一品です。ぜひご賞味下さい。



### ■「玄米おにぎり弁当」(※平日のみ3号~5号数量限定販売)

人吉球磨の食材を中心に身体に良いものを詰め込んだお弁当。「地産地消」、「オーガニック」をコンセプトとした地元人吉「さんぽカフェ」の自信作です。

メニューは、自然栽培の玄米を使った「玄米おにぎり」、放し飼いで育てた有精卵を使用した「卵焼き」、鶏の胸肉を使いヘルシー志向の方にもオススメな「鶏肉の照り焼き」とシンプルですが素材にこだわったちょうど良いボリュームのお弁当です。

ぜひ、車窓の景色と一緒に楽しみください。



- ・商品名 「玄米おにぎり弁当」
- ・販売開始 10月2日(月) ~  
(平日のみ3号~5号数量限定販売)
- ・販売価格 600円  
※事前予約は承っておりません。
- ・製造元 「さんぽカフェ」  
熊本県人吉市新町20-1  
※お店の定休日：木曜日



### 「さんぽカフェ」について

人吉大橋の球磨川沿いに建つ古民家カフェ。入口で靴を脱いで2階にあがると、ゆったり座れるソファ席、球磨川や人吉城跡を一望できるカウンター席があり、居心地の良さから、つい長居してしまうほど、落ち着いた空間のお店です。

オーナーの浦川さんは地産地消、オーガニック料理、マクロビオティックをコンセプトに食育アドバイザーもされており、身体にいいもの、心にしみ込むものをお客さまに提供することを目指とされています。



オーナーの浦川春加さん

