

「かわせみ やませみ」車内販売商品

「球磨の四季彩弁当」のメニューが新しくなりました！



「球磨の四季彩弁当と郷土料理つぼん汁セット」は、特急「かわせみ やませみ」車内販売限定のお弁当とお汁物のセット。「地元で採れた旬の食材で作るおばちゃん達の愛情弁当」をテーマに、「郷土の家庭料理『ひまわり亭』」が手がけます。6月15日（土）から販売の夏メニューは、「初夏の野菜たっぷりヘルシーメニュー」。肥薩線の旅を彩る、五感で楽しめるお弁当です。ぜひ列車内でご賞味ください！



1 セット 1,300 円（つぼん汁付き）

球磨の四季彩弁当 2019年夏メニュー

地元のお米で握ったおむすび三種（枝豆とじゃこ、薬膳いなり寿司、日の丸おむすび）

初夏や紫陽花をイメージした、目でも楽しめるおむすびです。

焼き鱈の甘露煮

ふっくら柔らかく、頭から尻尾、骨まで食べられます。

三種ひき肉のコーンバーグ

牛・豚・鶏を同じ割合で蒸したハンバーグ。ひまわりをイメージし、コーンを散らしました。

卵の天ぷら

ゆで卵の黄身に味付けし、枝豆粉をまぶして揚げています。

高野豆腐の白身はさみ煮と夏野菜

旬のズッキーニやかぼちゃを添えています。

いんげん、人参、きくらげのピーナッツ和え

地元産のきくらげを使用した、歯ごたえある一品です。

オレンジゼリー

最後の一口は甘いもので♪

つぼん汁

祭事やお祝い事で振る舞われてきた、人吉球磨地方の郷土料理。地鶏の旨みと醤油がきいた野菜たっぷりのお汁物です。



お弁当のお求め・引換えは
2号車ビュッフェでどうぞ！



※土・日・祝日（12/30～1/3を除く）のかわせみ やませみ 2～6号（7～9月は6号除く）で販売します。

※数量限定商品です。売り切れの場合もありますので、ご了承ください。

※メニューは季節に合わせて変更します。材料等の都合により、急遽メニューを変更する場合がありますので、ご了承ください。

※事前予約が可能です。ご希望日の5日前までに、JR九州の主な駅で「駅弁引換券」をお買い求めいただくか、

九州外のお客さまはご希望日の7日前までにJR九州法人旅行センター（旅の予約グループ）へお電話でお申し込みください。

（TEL092-482-1489）