

「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す！



「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。9月21日（土）から販売の秋メニューのテーマは、「球磨の秋の恵みを食す」。食材の旬を大切に、秋の味わいが詰まったお弁当です。肥薩線の旅のお供に、ぜひ列車内でご賞味ください！



球磨の四季彩弁当 2019 秋メニュー

地元のお米で握ったおむすび三種

日の丸、栗赤飯、ちらし寿司の彩り豊かなおむすびです。

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。

里芋ときくらげのコロッケ

揚げた鶏肉をきくらげと一緒に里芋、じゃがいもで包んだこだわりの一品。バターが隠し味です。

きくらげ入り厚焼き卵

きくらげの食感が楽しい、やさしい味わいの卵焼きです。

田舎風煮しめ

にんじん、いんげん、こんにゃく、昆布、信田巻き

唐芋のオレンジ煮

秋ならではの唐芋をやわらかく煮ました。

なますゼリー

お弁当向けにゼリー仕様にした、紅白のなますです。

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。

温かいまま、車内でお召し上がりください。



1セット 1,300円 ※2019年9月現在の価格です

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。

※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」をお買い求めください。

※写真はイメージです。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。

※メニューは季節に合わせて変更します。